Elle à table®

elleatable.fr N° 85

BON PLAN
PETITES CUVÉES
DE GRANDS
DOMAINES

130 recettes de rêve

NOS SUPER MENUS DE RÉVEILLONS
18 CLASSIQUES REVISITÉS

Christophe Felder
un grand dessert
la bûche tiramisu

Nos étapes clés
pour réaliser un
sublime foie gras

Biscuits de Noël
C'EST BIEN MEILLEUR
FAIT MAISON !

Nos astuces pour dresser une table magique

Les trésors du jurassique
COMTÉ, MONT D'OR,
POULARDE, VIN DE PAILLE,
VIN JAUNE, MORTEAU

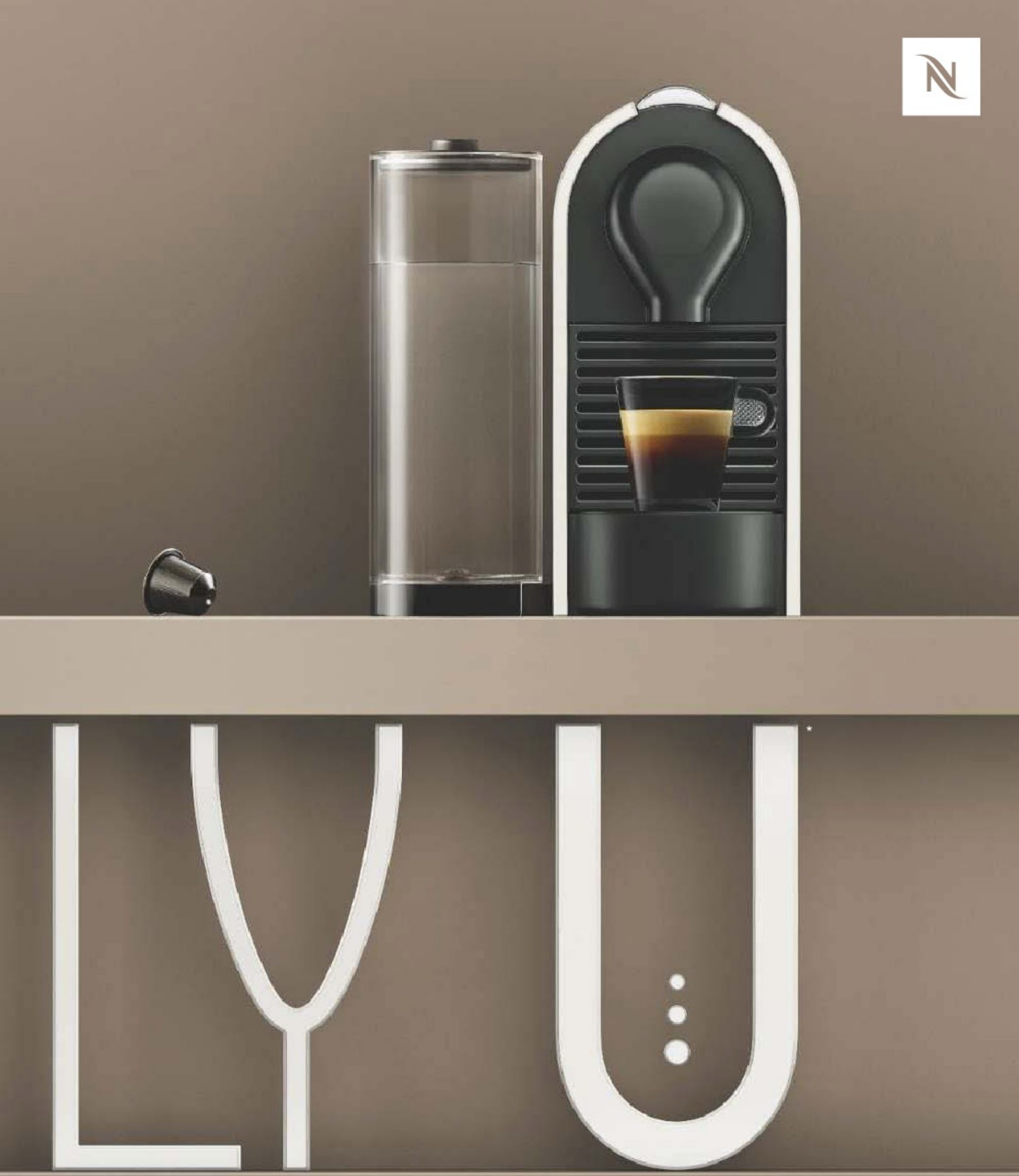
Sortez les flûtes
10 champagnes d'exception

FRANCE METROPOLITAINE : 3,50 € / AND 4 € / A 4,70 € / BEL 4,20 € / CAN $ 7,50 CND / D 5,50 € / DOM S 4,25 € / CH 6,50 FS / ESP 4,25 € / GR 4,40 € / IT 4,00 € / LUX 4,20 € / NL 4,50 € / MAR 45 MAD / MAY 8,50 € / PORT. CONT 4,20 € / POLY A 1600 CFP / TOM S 600 CFP / TUN 6,50 TND

M 06450 - 85 - F: 3,50 € - RD

THE U LIVES LIKE YOU**

*Seulement U **U vit comme vous


*
NESPRESSO®
Le café corps et âme

TELLEMENT CHAMPAGNE

depuis 1827

CHAMPAGNE
MAISON FONDÉE EN 1827
G.H. MUMM
A REIMS - FRANCE

WWW.GHMUMM.COM

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

édito

Les fêtes galantes

Le Jura est une province dans la force de l'âge. C'est le lieu idéal pour venir tuer le temps, comme le font ses habitants depuis des lustres en raffinant leurs trésors immémoriaux : le comté, les vins d'Arbois, la volaille de Bresse. Ces fossiles rares, lointains cousins des pourritures nobles d'Emilie-Romagne (le parmesan, le vinaigre balsamique, le jambon de Parme), sont des produits d'occasions, de grandes occasions. En effet, la région vous semblera un vaste marché de Noël, comme chez le confiseur Edouard Hirsinger, dont les « chocolats vivants » sont des péchés mortels ! Pierre Jancou nous dévoile l'intimité des hivers transalpins, composée de tripes à la florentine et de tarte à la ricotta, tandis que notre diététicienne Véronique Liégeois suggère de retenir la sagesse italienne qui privilégie les recettes de poisson pour les fêtes. Le poisson, le chef Gaël Orieux nous en parle dans sa nouvelle rubrique consacrée aux espèces oubliées que l'on commence à redécouvrir, comme cela se fait depuis quelques années avec les légumes anciens. Christophe Felder nous enseigne comment élaborer une bûche maison à partir d'un tiramisu, Gérard Margeon qu'il est possible de s'offrir un grand domaine sans se ruiner, et le madame Tseng nous fait un beau cadeau que je vous laisse découvrir dans ces pages. Joyeuses fêtes à tous,

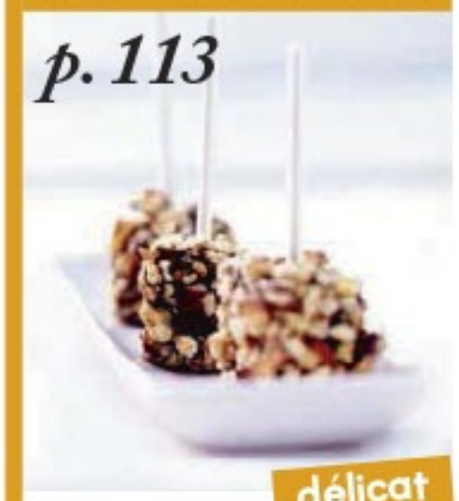
Sandrine Giacobetti

J.-C. Amiel.

NOS IDÉES MENUS

Sélectionnées par la rédaction, trois combinaisons de menus pour réveillonner sans complications.

CLASSIQUES REVISITÉS

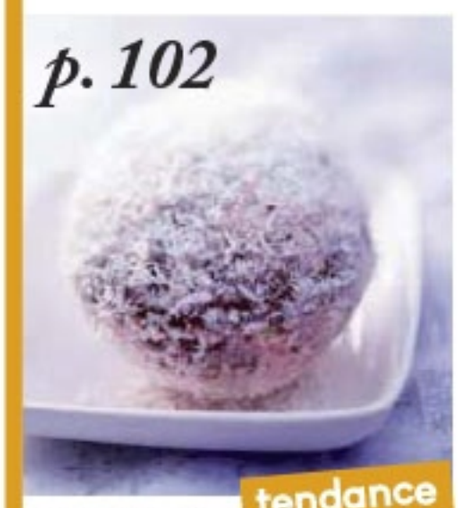


Bouchées foie gras aux noisettes

+

Chapon aux pommes et aux marrons

+



Cake pop comme une bûche

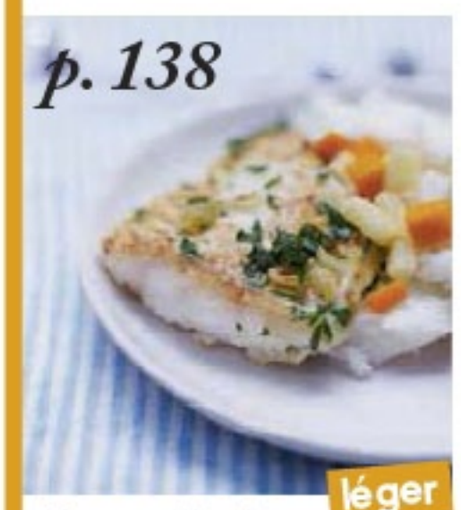
=

pour changer

AUTOUR DU POISSON

Terrine de lotte et saint-jacques

+



Morue mijotée, polenta blanche et petits légumes d'hiver

+

Soufflé au chocolat

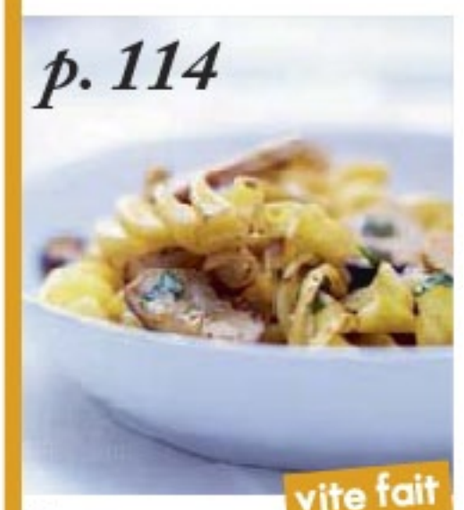
=

Très léger

DERNIÈRE MINUTE

Tartare d'avocats aux crevettes

+



Pasta au foie gras

+

Kakis dorés au miel épicé

=

sur le pouce

retrouvez toutes les recettes sur www.elleatable.fr

LOWE STRATÉUS Crédit photo : Bruno Rébillard

PETIT BILLY AU PAYS DU PÈRE NOËL

Le Petit Billy a tout pour lui :
Une douceur irrésistible et un goût frais,
Qui en font un régal sur du pain doré,
Et une texture onctueuse
Qui inspire 1000 idées délicieuses.

Découvrez d'autres recettes
sur notre site internet
www.petitbilly.com

Petit Billy, le chèvre qui sait descendre de son plateau.

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière
www.mangerbouger.fr

N° 85 **SOMMAIRE**

Elle à table

Novembre-Décembre 2012

En Couverture :
Petits biscuits de Noël
Photo **Jérôme Bilic**
Réalisation **Marie Leteuré**
Rubans et papier, Marie
Papier. Décor, Coming b.

Beau & Bon

11. **Beau & Bon News**
News, conso, restos, livres, expos...

20. **Les aventures de Clotilde**
Les très beaux gâteaux.

24. **Bien dans son assiette**
Homard et langouste, festifs et légers.
Les desserts aériens.

28. **L'agenda gourmand**
Les produits des frimas.
Evénements novembre-décembre.

32. **Cinéma en immersion**
Le thé de maître Tseng au musée Guimet.

38. **Menus fretins**
Les poissons inédits de Gaël Orieux.

48. **Des idées ton sur ton**
Des cadeaux de Noël à propos.

60. **Les vers du confiseur**
Le chocolat en héritage.

68 **La botte secrète de Pierre**
Recettes très italiennes.

77. **Sept cocktails pâtissiers**
Entremets à boire.

84. LES INVENTIONS DU PÂTISSIER FELDER
Un dessert fort en bûche.

Côté cuisine

92. FÊTES COMME CHEZ NOUS
18 gourmandises décomplexées.

106. **La bombe aux marrons**
Une nouvelle moisson de châtaignes.

112. **Le souffle de la grenade**
Des recettes détonantes.

118. LE FOIE GRAS
Une recette de base aux petits oignons pour épater le soir du réveillon.

126. BISCUITS D'HIVER
Décoratifs et à croquer.

À table !

136. **Coaching**
Comment festoyer sain et léger.

142. LES PETITES CUVÉES DES GRANDS CHÂTEAUX
S'offrir un domaine prestigieux sans se ruiner.

148. CHAMPAGNES 2004 : DES BULLES DE FÊTES
Les millésimés des grandes maisons.

152. BONS PLANS DE TABLE
Une ambiance de fêtes qui a du chien.

Évasion

160. JURASSIQUE PARC
Comté, mont d'or, poularde, Vin Jaune...

181. **Elle Passions**
Quelques best-sellers de notre catalogue.

183. **Index**
Retrouvez la liste de nos recettes !

184. **Notre carnet d'adresses**

186. **A table ! ™**
Nos fiches-recettes.

Retrouvez-nous sur l'e.mag
Vous pouvez télécharger dès maintenant sur l'**iPad** votre magazine Elle à table à partir de l'App Store.

Et toujours...
l'appli Elle à table disponible sur l'App Store.
Plus de 5000 recettes dans votre **iPhone** ou **iPod touch** !

le prochain numéro de Elle à table sortira le 4 janvier 2013

• 15 000 exemplaires de Elle à table n°85 grand format sont vendus en France Métropolitaine avec un stylo à pâtisserie Elle à table. Retrouvez tous les accessoires de cuisine Elle à table en vente en hypermarchés et sur internet. Pour toutes questions, rendez-vous sur qualite.produits@fdg.fr. " • Booklet 100% Spécial Fêtes, 68 pages, collé sur la Une, sur l'ensemble des ventes kiosques France Métropolitaine et abonnés. • Encart abonnement 2 pages entre 98 et 99. • Ce numéro comporte un Mailing Milan Jeunesse sur 4e couverture sur une partie des abonnés. • Encart abonnement Partner Press jeté dans le magazine sur les exemplaires kiosque de Belgique. • Encart abonnement Multititres féminins Dynapresse jeté ou collé dans les exemplaires de Suisse Romande. • Ce numéro comporte un encart rédactionnel sur l'ensemble de l'édition belge.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

BEAU & BON

> DANS L'AIR DU TEMPS... PAGE 11

News, conso, matériel de fêtes, le top 10 des bûches blanches...

Bûche Lenôtre by Willmote 2012.

> CLOTILDE LA BLOGUEUSE PAGE 20
Tout pour réussir son décor de gâteau

> BIEN DANS SON ASSIETTE PAGE 24
Homard et langouste, les fêtes en toute légèreté
Des desserts aérés

> C'EST LE MOMENT PAGE 28
Sur les marchés de Noël
Ça se passe en ce moment

> LE THÉ AU MUSÉE PAGE 32
Par le cinéaste Tran Anh Ung

> LE BON CADEAU PAGE 36
60 idées pour vous mettre sur la voie

> PROFESSION CHOCOLATIER PAGE 50
Edouard Hirsinger et ses péchés mortels

> L'ITALIE SELON PIERRE JANCOU PAGE 58
La Botte du Pierre Noël

> 6 COCKTAILS PÂTISSIERS PAGE 67
par Christophe Felder

> NOUVELLE RUBRIQUE PAGE 74
Les poissons oubliés

> LES SECRETS DE NOTRE PÂTISSIER PAGE 84
Une bûche maison comme un tiramisu

photo **Jean-Claude Amiel**

www.brabantia.com

À quoi bon être magnifique si l'on n'est pas utile ?

Magnifiquement utile,

système de rail mural, accroché c'est rangé

traitement des déchets | conservation des aliments | **préparation des aliments** | entretien du linge | sanitaire

brabantia®
solid company

Service compris

La manufacture de porcelaine s'est inspirée de ses nombreuses commandes à travers le monde pour réaliser des collections incitant au voyage (ici le Moyen-Orient). Serviteur Diamant, JL Coquet, 794 €.

Les ors du palais

Un effet trompe-l'œil pour ces couverts à salade pailletés en mélamine. Ligne Old Fashion, Sabre, 19,99 € les couverts à salade, (en vente aux Galeries Lafayette).

SMS La maison Options, spécialiste des arts de la table pour l'organisation d'événements, vous propose de mettre en scène votre table de fêtes, avec une scénographie inspirée d'un Noël vénitien. Location pour 6 personnes, à partir de 143 €.

Tasse solidaire

Cette tasse en série limitée (1000 exemplaires) a été créée par Arielle Dombasle, et les bénéfices seront intégralement reversés à l'association « Nos petits frères et sœurs » qui vient en aide aux orphelins. Tasse Blason, Arielle Dombasle pour Villeroy & Boch, 69 €.

Mon beau sapin

Avis aux gourmands : 40 macarons caramel beurre salé et vanille de Tahiti. Sapin de Noël en macarons, Hugo & Victor, 88 €.

Le fric, c'est chic

Un lingot en guise d'écrin pour les pralines emblématiques de la maison : Gianduja, praliné aux noisettes ; Giamanda, praliné aux amandes caramélisées ; Giantina, praliné et biscuit croustillant. Gia d'Or, Leonidas, 13,90 € (lingot de 27 pralines).

Rarissime

A la manière d'une tiare, une fine dentelle vient orner ce précieux flacon dédié aux grands millésimes. Rare, Piper-Heidsieck, à partir de 190 € le millésime 2002.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

DR

Sites et adresses p. 184

Petits bouchons

Chacun de ces porte-couteaux est un modèle unique, puisqu'il s'agit à chaque fois de bouchons de carafes du XIXe siècle retravaillés. Lot de 2 porte-couteaux, Ligne 13 Maison Martin Margiela, L'Atelier d'Exercices, 230 €.

Assise gourmande

Pour un teatime esprit boudoir, de délicates chaises ornées de théières ou de charlottes aux fraises. Chaises Médaillon Régence en bois de hêtre (tissus Pierre Frey), Moissonnier, 1700 €.

La reine des desserts

Sur un biscuit macaron à la rose, une crème aux pétales de roses, du confit de framboise, des litchis et des framboises fraîches. Bûche Marie-Antoinette, Ladurée, 88 € la bûche pour 6 personnes, 12 € la bûchette individuelle.

SMS Voir les fêtes en rose poudré avec des macarons, cachant sous leur coque irisée une crème au champagne rosé et un cœur de framboise. Macarons ô Champagne Rosé, Dalloyau, 8 € les 100 g.

Merci pour les chocolats

Un assortiment des spécialités de la maison Mazet dans une boîte inspirée des Katagami, ces pochoirs utilisés pour imprimer les kimonos japonais. La Boîte Bonnes Choses, Mazet, 23 € les 200 g.

Tendres bulles

Du champagne rosé d'une cuvée exceptionnelle dans un magnum métallisé, revisité par l'artiste Richard Fauguet. Rosé millésimé 1988, Champagne Henriot, 220 € les 150 cl.

Pause sucrée

Réédition d'un service réalisé par la Manufacture de Sèvres en 1835, ce coffret comprend 4 assiettes à dessert, un plat à tarte et un plat à cake. Service des Petits Repas, Bernardaud, 241 €.

Sites et adresses p. 184

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

DR.

RIO GRANDE - Photo FOCALE 3 Studios Reims

La seule œuvre d'art qui disparaît au vernissage

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Neige en altitude

Y aura-t-il de la neige à Noël ? Dans l'assiette, très certainement, grâce à ces joyeux flocons. Féerie de Noël, Guy Degrenne, assiettes à partir de 8,90 €.

Surprise party

Faites-le craquer pour croquer les douceurs qu'il abrite. Crackers Sophie M, en vente aux Galeries Lafayette, 19,90 € la boîte de 5.

Instant régressif

Le Père Noël en personne vous propose un dessert vite fait bien fait, avec cette préparation aux saveurs d'orange et de cannelle. Préparation pour riz au lait de Noël, Quai Sud, 7,95 € (6 personnes).

SMS En cette période de course effrénée aux cadeaux, simplifiez-vous le dîner de Noël et commandez vos foies gras de canard crus (estampillés Gers et Dordogne), votre poularde ou votre chapon farcis sur le site Carré de bœuf. Livraison au domicile le jour même à Paris, et le lendemain dans toute la France.

Goûter d'hiver

Du thé noir aux épices (cannelle, gingembre, cardamome, girofle) et aux baies rouges pour se réchauffer au coin du feu. Thé de Noël des Fjords, Terre d'Oc, 19,95 € les 200 g.

Merry Christmas

Point de sapin pour ces boules garnies de mousse au chocolat, de perles d'agrumes, de gelée de gingembre et de fleurs de cactus, mais un socle de biscuit au chocolat surmonté d'un crémeux à l'orange. Bûche Joyeux Noël, Vincent Guerlais, 36 € pour 6 personnes.

DR.

Sites et adresses p. 184

MAILLE®

GOÛTEZ À 265 ANS DE TRADITION CRÉATIVE

Moutarde au Chablis et aux brisures de Truffe noire.
Servie exclusivement dans nos boutiques.

Paris
6, Place de la Madeleine

www.maille.com

Dijon
32, rue de la Liberté

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE MANGER TROP GRAS, TROP SUCRÉ, TROP SALÉ. WWW.MANGERBOUGER.FR

TEMPÊTE DE NEIGE

Y aura-t-il de la neige à Noël ? Un refroidissement climatique est annoncé sur les tables de fêtes, le dessert sera blanc comme neige, son cœur sera doux comme la vanille.

réalisation **Emmanuelle Robin**

Le Cubissime,
La Pâtisserie by Cyril Lignac

DR.

Joyau de Noël
Sous une dentelle de sucre ciselé, un fin biscuit de chocolat, de la crème vanillée, un crémeux au chocolat blanc et un glaçage relevé de cognac. Bûche Joyau de Noël, **Shangri-La Hôtel Paris** et **Baccarat** (pour le joyau), 95 € pour 6 personnes.

Infiniment vanille
A l'origine, un assemblage de vanilles (Mexique, Tahiti, Madagascar) qui vient parfumer une ganache au chocolat blanc et une crème de mascarpone, sur une pâte sablée. Bûche Infiniment Vanille, **Pierre Hermé**, 76 € pour 6 personnes.

Cristal
Cette étonnante coque de chocolat blanc cache une mousse au cassis, de la compotée de coing et des brisures de biscuit croquant au chocolat noir. Bûche Cristal, **Fauchon**, 60 € pour 4 personnes.

Le Cubissime
Sur un biscuit moelleux aux amandes, une mousse de marron, une crème légère à la vanille Bourbon et des morceaux de poires, dans un écrin de chocolat. Le Cubissime, La Pâtisserie by **Cyril Lignac**, 60 € pour 8 personnes.

Ivoire
Une dacquoise noix de coco surmontée d'une mousse au chocolat blanc, de crème et de marmelade aux fruits de la passion, de cubes de mangue pochée et de biscuit aux amandes. Bûche Ivoire, **Arnaud Larher**, 45 € pour 4 à 6 personnes.

Lune de glace
L'association de deux classiques de la marque : Macadamia Nut Brittle et le sorbet à la framboise. Lune de glace **Häagen-Dazs by Doshi Levien**, 43 € pour 6 à 8 personnes.

Rêve d'Angel
Un hommage au parfum Angel qui démarre avec un biscuit aux amandes, puis un croustillant vanille et fleur de sel, une gelée aux fruits de la passion, une mousse vanille et bergamote, des inserts de jus de mandarine. Bûche Rêve d'Angel, **La Pâtisserie des Rêves**, 62 € pour 6 à 8 personnes.

Cubo
Pour cette première collection de bûches glacées, ce cube marie la vanille et le chocolat avec un cœur de meringue, sur un biscuit cacao. Bûche Cubo, **Amorino**, 34,90 € pour 8 à 10 personnes.

Nouvel An
Sur un biscuit aux amandes et noisettes se côtoient confit de mandarine, crème de framboise et suprême de vanille Bourbon. Entremets Nouvel An, **Carette**, 58 € pour 6 personnes.

Sites et adresses p.184

Marques de Caceres

CRIANZA 2008

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA
EMBOTELLADO POR UNIÓN VITIVINÍCOLA, S.A.A.
CENICERO - ESPAÑA / PRODUCT OF SPAIN

Une
Grande signature
d'Espagne

www.marquesdecaceres.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

GRANDES MARĒES

Ouvrez les festivités avec des entrées au goût iodé, savamment revisitées.

réalisation **Emmanuelle Robin**

Fish and chic
Le célèbre fish and chips revisité chez Dessirier (la brasserie par Michel Rostang) : bar, sole et homard en tempura, croustillants de pommes de terre et frites de panisse. Fish and Chic, à la carte du restaurant Dessirier, 36 €.

Saumon fumé parfumé
Une nouveauté au rayon saumon fumé du supermarché : on le trouve parfumé, aromatisé à la pistache, au coquelicot, au miel ou même au bonbon à la fraise ! Saumon fumé Ïod, à partir de 3,50 € (les 2 tranches, 80 g).

Sardines à l'huile d'olive
La dernière conserverie artisanale de Ciboure vous propose de redécouvrir le goût des sardines à l'huile : sans passer par la case friture, elles sont salées et séchées, puis directement mises à l'huile. Sardines à l'huile d'olive, Jean de Luz, 7,70 € (le bocal de 220 g).

Bûchettes au saumon fumé
La bûche dédinée version salée, mariant saumon fumé, mousse à la crevette, fromage frais à la ciboulette et au citron vert, le tout dans une coque de poudre de pistache. Deux bûchettes au saumon fumé, Thiriet, 8,60 €.

Caviarcube
Déguster le caviar différemment avec ces cubes inspirés du caviar pressé (la manière ancestrale de le déguster), réputé pour ses saveurs intenses. Caviarcube, Petrossian, 32 € (18 pièces, 20 g).

Quenelles fraîches de homard
Pour éviter de se débattre avec un homard bleu voulant fuir la marmite, on opte pour la version quenelle. Quenelles fraîches de homard, Giraudet, 5,90 € (4 x 80 g).

Bisque d'écrevisses
Une bisque aux accents du Sud : des écrevisses pêchées en eau douce de Camargue, de l'huile d'olive vierge extra, du vin blanc des coteaux d'Aix-en-Provence et du piment d'Espelette. Bisque d'écrevisses par Eric Briffard, Oliviers & Co, 16 € (le bocal de 660 g).

Œufs de truite bio
Plus petits que les œufs de saumon, les œufs de truite bio de couleur or sont issus de poissons élevés dans les eaux douces du lac de Montbel, dans les Pyrénées ariégeoises. Œufs de truite bio, Caviar des Pyrénées, 9,95 € (les 100 g).

Tarama au crabe
Quand les œufs de cabillaud fumés et salés se marient à la chair du crabe, les blinis se font plus délicats. Tarama de crabe, Caviar Kaspia, 6 € (les 90 g).

DR.

Sites et adresses p. 184

Les Fromages de Suisse, révélateurs de sensations !

Le goût de l'authentique

SUISSE GARANTIE

Toute la passion des maîtres-fromagers, l'air pur des montagnes et… les vaches suisses rendent Les Fromages de Suisse incontournables sur vos plateaux. Leurs saveurs généreuses, leurs goûts inimitables, et la richesse de leurs arômes en font les délicieux partenaires de votre gourmandise et de votre génie en cuisine.

EMMENTALER SWITZERLAND
L'original suisse

LE GRUYÈRE® SWITZERLAND AOC

Appenzeller SWITZERLAND

ROSSI conseil - RCS Paris B 422 496 018 - Crédit photo : Matthieu Cellard, emurtola/iStock

Retrouvez + de 200 recettes sur le site www.fromagesdesuisse.com ou en flashant ici

Rejoignez-nous sur notre page Facebook

SWITZERLAND

Suisse. Naturellement.

Les Fromages de Suisse.

www.fromagesdesuisse.com

Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé.

www.mangerbouger.fr

BLOG #1

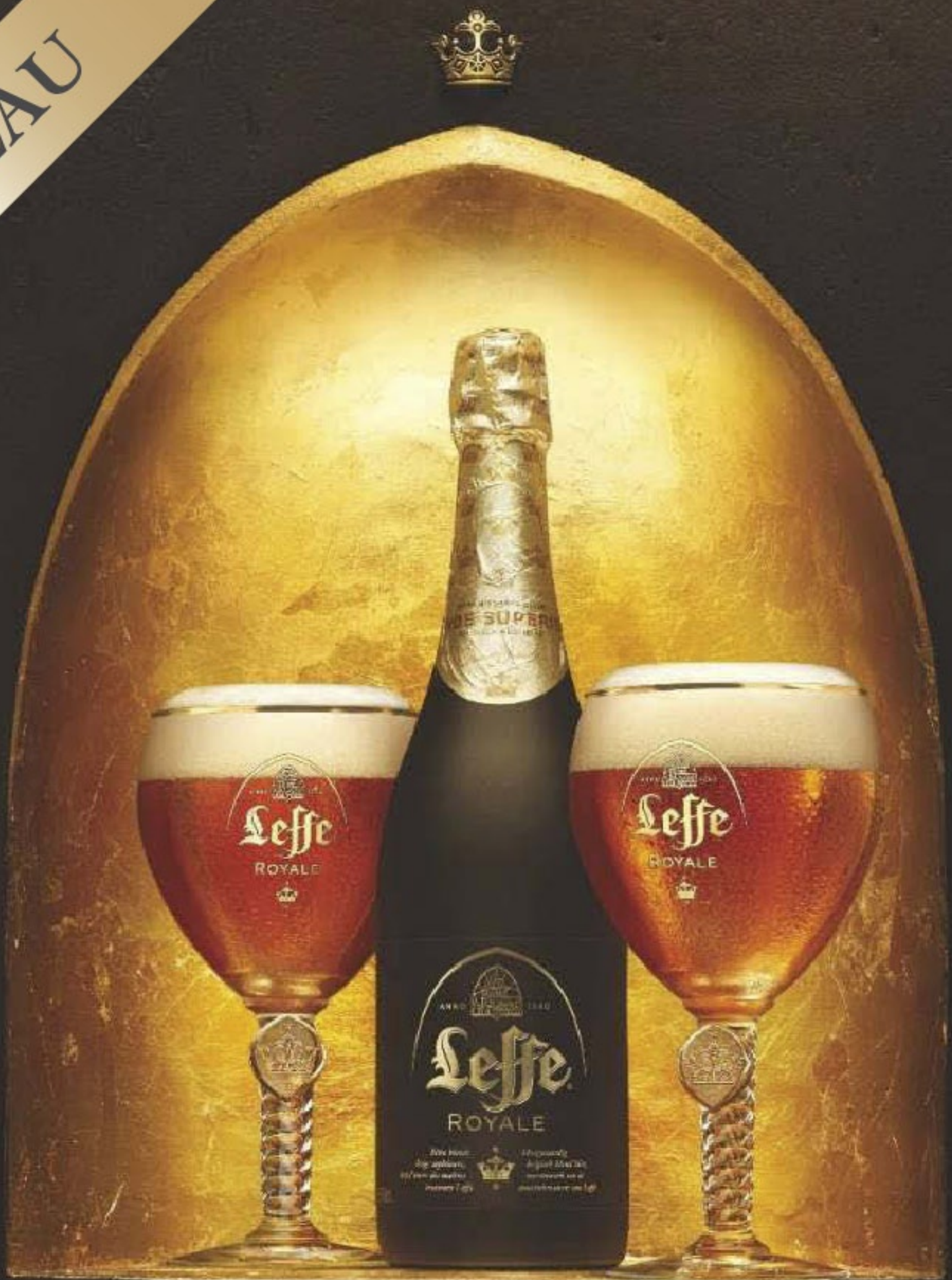
LES TRÈS BEAUX gâteaux

On a beaucoup d'affection pour les gâteaux tout simples qui respirent le fait-maison, mais pour les occasions spéciales, on a de plus en plus envie de faire dans le très beau, le décoré et le personnalisé.

photo **Béatriz da Costa** - réalisation **Clotilde Dusoulier**

C'est sans doute un peu la faute des pâtissiers qui, s'affranchissant des codes de la pâtisserie classique, créent depuis quelques années des gâteaux ludiques et magnifiques. Les Anglo-Saxons en ont remis une couche avec leurs cupcakes et leurs gâteaux de mariage richement décorés. Les photos léchées et alléchantes des blogs culinaires ont, de leur côté, accéléré le mouvement.
Même sans CAP de pâtisserie, on rêve maintenant de biscuits et de gâteaux poétiques ou humoristiques, parfois girly, parfois geek, toujours colorés et artistiques, et souvent pensés comme autant de cadeaux personnalisés pour les gens qu'on aime.
Des sablés avec des formes originales au glaçage coloré, un gâteau à étages planté de décorations comestibles, des religieuses fleuries… c'est fou les merveilles qu'on peut imaginer à grand renfort de guimauves miniatures, de meringues figuratives, de noisettes caramélisées et d'herbes cristallisées.
Les fournisseurs des professionnels ont entendu l'appel du peuple et se sont mis à vendre aux particuliers le matériel et les ingrédients jusque-là réservés aux toqués et à quelques futés qui avaient leurs filières secrètes d'approvisionnement.
Purées de fruits, excellent chocolat, pâte à sucre, brisures de crêpes dentelles, perles de sucre ou de chocolat, poche à pâtisserie et micro-douilles, moules de formes incroyables, rouleaux à motifs, autant d'outils qui démultiplient les inspirations et les possibilités. (On contrôle quand même les listes d'ingrédients qui fourmillent souvent d'additifs et de graisses hydrogénées).
On est là dans la droite lignée des loisirs créatifs et de l'engouement pour le "do-it-yourself" : un tas de matériel à collectionner, l'adresse et la minutie récompensées, et des après-midi entiers passés à bricoler, seul ou entre amis, avec ou sans les têtes blondes.
On fait du détournement son arme secrète : il suffit parfois de regarder un ustensile ou un ingrédient d'un œil neuf pour lui inventer de nouveaux emplois. Une grille de refroidissement devient alors râpe à streusel, une pâte de fruit débarrassée de son sucre permet d'exécuter des petits décors gélifiés à l'emporte-pièce.
Intimidant ? Surtout pas ! Quand on se penche sur la question, on s'aperçoit que la plupart des réalisations qu'on admire ne sont qu'une somme d'éléments de base simples qui, assemblés avec ingéniosité, conduisent à un résultat bluffant. Tout est donc question d'organisation : on étale la réalisation des étapes sur plusieurs jours, et on recrute des amis pour travailler à plusieurs dans la bonne humeur.
Et on n'hésite surtout pas à prendre des raccourcis si on se sent moins impressionné comme ça – une génoise commandée chez le pâtissier ou une pâte sablée toute faite (mais pur beurre) – le but étant quand même, on le rappelle, de se faire plaisir.
L'inspiration est abondamment disponible sur Internet, entre les blogs et les sites de partage de photos comme Pinterest : de proche en proche, on admire les clichés des uns et des •••

NOUVEAU



L'APÉRITIF "ROYALE"

Leffe®

ROYALE

BIÈRE BLONDE BELGE SUPÉRIEURE

Abonnez-vous gratuitement au magazine LeffeRVESCENCE sur www.leffe.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

autres, on s'imprègne des ambiances et des styles, et on pioche de quoi imaginer sa prochaine création. On peut aussi épier les vitrines des pâtisseries – en vrai ou en virtuel – et on s'offre sans hésiter **Mes Gâteaux joliment décorés**, le nouveau livre de Cécile Coulier et Ève-Marie Briolat, qui regorge de belles idées, de photos d'étapes limpides et d'astuces ingénieuses que les pâtissiers de métier connaissent tellement bien qu'ils oublient souvent de les livrer.

La clé, c'est de privilégier la qualité et la fraîcheur des ingrédients : si c'est beau mais pas bon, on a juste perdu son temps. On se donne donc la peine d'utiliser du bon chocolat et des fruits mûrs comme il faut, et on déjoue les pièges du mauvais goût, en évitant les décorations trash à base de bonbons de supermarché et les thématiques douteuses (pour s'en convaincre, il suffit d'aller jeter un œil au site Cake Wrecks qui répertorie avec délectation les gâteaux les plus épouvantables).

Un anniversaire de petit comme de grand, un mariage ou un bébé qui s'annonce, le changement de saison, certains vont jusqu'à inventer des occasions pour le plaisir de faire le gâteau qui ira avec. Mais c'est sans doute pour les fêtes qu'il est le plus opportun de se lancer. Les thématiques sont toutes trouvées (on s'en donne à cœur joie avec les sapins, les flocons, et les maisons en pain d'épices), et les enfants en vacances adoreront vous aider à décorer les sablés de Noël – le plus difficile étant sans doute de les laisser faire à leur idée !

Et bien sûr, si tout ça vous paraît trop de travail et que vous manquez de temps, vous pouvez toujours confier vos envies à des pros du sur-mesure – comme Chez Bogato à Paris par exemple – qui réaliseront le gâteau de vos rêves sans que vous ayez à faire plus d'efforts que de le manger.

Recette adaptée de « Mes Gâteaux joliment décorés », de Cécile Coulier et Ève-Marie Briolat (éd. Solar).

Remerciements à Cécile Coulier pour ses bonnes idées, et à Anaïs Olmer pour son accueil Chez Bogato.

RECETTE

FLEURS À CROQUER *(pour 24 sablés)*

Dessert / Facile / Bon marché
Préparation : 50 mn / Repos : 1 h 30 mn
Cuisson : 8 mn

Pour les sablés

320 g de farine tamiséee
120 g de poudre d'amande
120 g de sucre glace - 300 g de beurre
2 œufs - 1 pincée de sel

Pour les fleurs

250 g de pâte à sucre blanche - colorant alimentaire en gel rose - perles de sucre nacrées

Tamisez la farine dans un bol. • Dans un autre bol, tamisez ensemble le sucre glace et la poudre d'amande. • Malaxez le beurre dans le bol du robot muni de la feuille (ustensile plat et perforé pour réaliser les pâtes à gâteaux), puis incorporez le sucre glace et la poudre d'amande. • Ajoutez les œufs et le sel, mélangez et incorporez la farine. Mélangez à nouveau à vitesse moyenne jusqu'à ce que la pâte forme une boule dans la cuve du robot. • Aplatissez-la entre deux feuilles de papier sulfurisé légèrement farinées, puis laissez reposer au frais 1 h. • Etalez la pâte avec un rouleau à pâtisserie, toujours entre les deux feuilles de papier sulfurisé. Retirez l'excédent de farine. • Découpez des fleurs à l'emporte-pièce et placez-les au fur et à mesure sur une plaque de cuisson tapissée d'une feuille de silicone. • Glissez les sablés au four préchauffé à th. 5/150° et laissez cuire 8 mn. • Malaxez soigneusement la pâte à sucre avec les deux mains. Réservez-en la moitié dans une boîte en plastique hermétiquement fermée afin qu'elle ne sèche pas ; colorez l'autre moitié avec une pointe de colorant rose, en adaptant la quantité à l'intensité désirée. • Saupoudrez légèrement le plan de travail de sucre glace, étalez la pâte à sucre rose au rouleau et façonnez 12 fleurs avec l'emporte-pièce utilisé pour les sablés, et le même nombre avec un emporte-pièce fleur plus petit. Faites de même avec la pâte blanche, de façon à avoir des fleurs roses et des fleurs blanches. • Percez les petites fleurs en leur centre à l'aide d'une douille lisse et placez-les l'une après l'autre dans une coupelle pour qu'elles prennent une forme incurvée. Laissez sécher environ 30 mn à température ambiante. • Avec un pinceau légèrement humide, collez chaque petite fleur, pétales vers le haut, sur une grande de l'autre couleur, puis fixez-les de la même façon sur les sablés. • Terminez en ajoutant quelques perles au cœur de chaque fleur.

Nos bonnes adresses en p.184

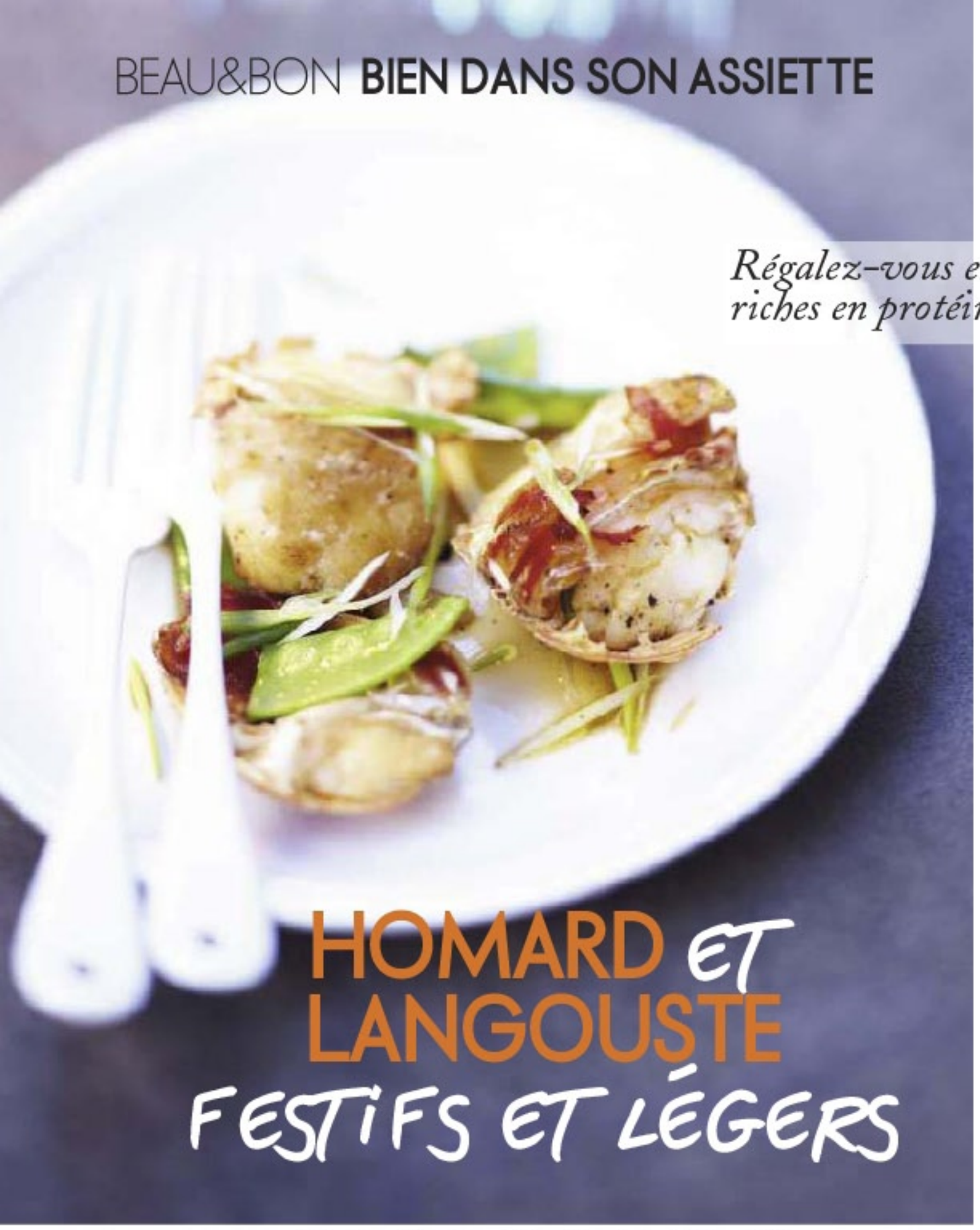
NOURRIR TOUS SES SENS EN MÊME TEMPS, ÇA N'A PAS DE PRIX.

MasterCard présente Priceless Paris,
une sélection d'expériences et d'avantages
pour vivre Paris passionnément.
Comme partager les secrets d'un spécialiste
au cœur de la cave de l'Hôtel **Plaza Athénée**.
priceless.com/paris

MasterCard PRICELESS® PARIS

That's MasterCard. That's Priceless.®

McCANN - *C'est MasterCard®, ça n'a pas de prix.



HOMARD ET LANGOUSTE FESTIFS ET LÉGERS

Régalez-vous en toute légèreté avec ces crustacés riches en protéines et en oligo-éléments.

réalisation **Véronique Liégeois** - photo **Jérôme Bilic**

Un profil nutritionnel idéal

> Sources de protéines, légers en lipides et peu caloriques, langouste et homard sont vraiment les alliés de notre ligne. **Leur profil nutritionnel est proche de celui des poissons** : 105 Kcal/100 g de homard et 130 kcal pour la langouste, avec une teneur en protéines de plus de 22 g/100 g.

> Très bien pourvus en minéraux et oligo-éléments, **ils rechargent vos batteries pendant l'hiver**. Vous ferez le plein de fer, cuivre, zinc, sélénium, iode, magnésium, vitamine B12…

> Leur teneur en lipides est inférieure à 2 g/100 g, et ce sont en majorité des acides gras insaturés, bénéfiques au système cardiovasculaire.

Bien les cuisiner

> **Leur chair est délicate :** ne ratez pas la cuisson ! Trop cuits, ils deviennent caoutchouteux, se gorgent d'eau (au court-bouillon) ou se dessèchent (au four). **Ne dépassez pas 10 mn de cuisson** et laissez-les si possible reposer 5 mn hors du feu avant de servir.

> La cuisson vapeur, délicate, et le gril, qui les saisit, sont très bien adaptés.

> On les noie souvent sous des sauces inutiles. Homard et langouste, surtout s'ils sont **achetés frais, se contentent de citron** et d'**une noix de beurre fondu** ou d'**une bonne huile vierge** (noix, sésame…). Pensez à les relever d'herbes fraîches (coriandre, menthe, persil…), ou d'une touche d'épices douces : massalé, curcuma, paprika, curry indien, ou thé matcha, algues séchées. Le tout sans excès.

Recettes

HOMARD AU GRIL, CITRON VERT ET PIMENT *(4 pers.)*

Entrée / Facile / Cher
Préparation : 25 mn / Cuisson : 10 mn

2 gros homards vivants ou décongelés crus
1 sachet de court-bouillon à infuser
1 citron vert
1 c. à soupe d'huile d'olive
1 c. à soupe d'huile de colza
1 c. à soupe d'huile de noisette
1 piment antillais - 5 tiges de coriandre
1 botte de cives - 1 gousse d'ail

Faites décongeler les homards la veille, au frais, s'ils sont surgelés. • Coupez-les en deux dans le sens de la longueur. Plongez-les 5 mn dans de l'eau frémissante, additionnée du bouillon. • Egouttez-les et coupez-les en deux. • Disposez-les sur un plat allant au four, carapace vers le fond du plat. Calez-les avec du papier d'aluminium ou du gros sel. Préchauffez le gril du four, à température maximum. • Rincez la coriandre et les cives, puis hachez-les. • Pelez et hachez l'ail. • Coupez le piment en deux. • Mélangez les herbes, le piment, l'ail, le jus du citron vert et les huiles de colza et de noisette dans un bol. Salez et poivrez. • Badigeonnez la chair des homards au pinceau, avec très peu d'huile d'olive. Passez les homards sous le gril pendant 10 mn et servez chaud, avec la sauce.

LANGOUSTE ET GRAINES GERMÉES, SAUCE CURRY *(4 pers.)*

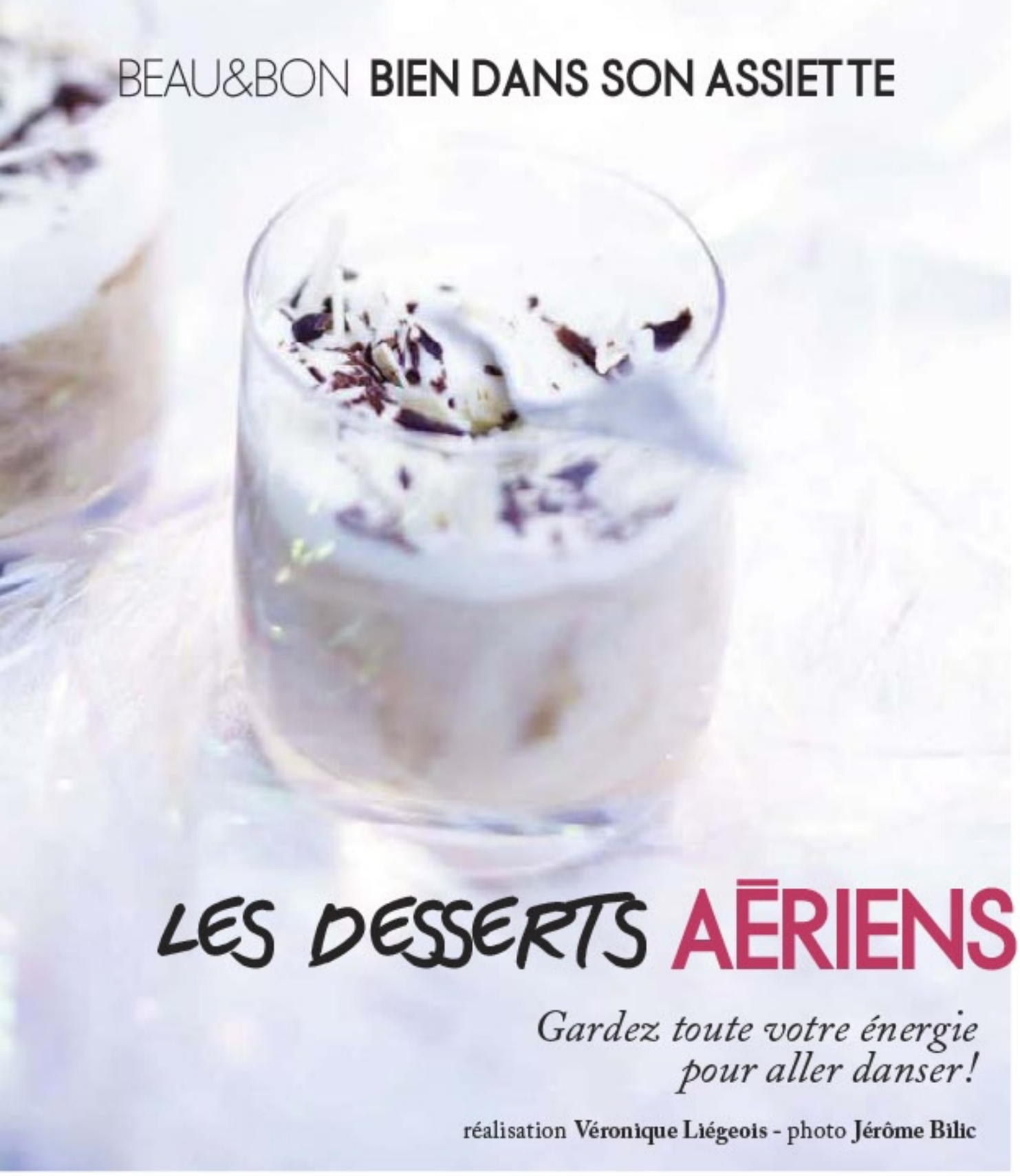
Entrée / Facile / Bon marché
Préparation : 25 mn / Cuisson : 10 mn

2 queues de langoustes fraîches ou décongelées
1 sachet de court-bouillon à infuser
1 barquette de graines de betterave germées
10 tomates-cerises
1 poignée de roquette
100 g de fromage blanc à 20 % MG
50 g de mascarpone - 1/2 c. à café de curry
5 tiges de ciboulette - 5 tiges de persil plat

Faites cuire les queues de langoustes pendant 10 mn, dans de l'eau bouillante additionnée du court-bouillon. Puis égouttez-les. Laissez tiédir, et coupez-les en tronçons de 1cm d'épaisseur. • Coupez les tomates-cerises en petits dés. • Hachez la ciboulette et le persil lavés et essorés. • Mélangez-les avec le fromage blanc, le mascarpone et le curry. Salez et poivrez. • Lavez et séchez la roquette. Disposez les tronçons de langouste dessus. Nappez de sauce au curry. • Décorez d'une petite touffe de graines germées et de mini-dés de tomates. Servez aussitôt.

LIVE
IN
ITALIAN*

NW M&D, SAS au capital de 26 740 940 EUR - 97 30 Issy-les-Moulineaux - RCS Nanterre 479 463 044 *Vivre à l'italienne



LES DESSERTS AÉRIENS

Gardez toute votre énergie pour aller danser!

réalisation **Véronique Liégeois** - photo **Jérôme Bilic**

Optez pour des desserts légers et rafraîchissants

Les desserts sont souvent la goutte qui fait déborder le vase… Après un repas copieux, on ne profite pas d'une bûche pâtissière ou d'un gâteau au chocolat… Trop gras, ils saturent les papilles et coupent la digestion. **Pendant les fêtes, optez plutôt pour des desserts légers et rafraîchissants,** que l'on voit arriver à table avec plaisir.

> **Les desserts à base de fruits :** fruits découpés, nage de fruits, salades et mousses de fruits sont peu caloriques et pauvres en matières grasses. Bon à savoir : papaye et ananas, qui contiennent des enzymes spécifiques, facilitent la digestion.

> **Les desserts glacés :** sorbets, desserts pâtissiers et crèmes glacées sont toujours moins caloriques et moins gras que les pâtisseries. Ils sont aussi moins denses (une portion de sorbet = 80 g environ et 100 Kcal), car ils contiennent des micro-bulles d'air.

> **Les mini-desserts** sont aussi une bonne solution : on joue sur la quantité, et chacun se sert selon ses envies. Petits-fours, mini-verrines, à la cuillère version sucrée, biscuits à la cannelle, aux amandes… sans oublier de bons chocolats.

5 bonnes raisons de manger un marron glacé

> Il est deux fois moins calorique que le chocolat (250 Kcal/100 g environ). Un marron (30 g) apporte en moyenne 75 Kcal.

> Il ne contient pas de lipides, que nous consommons largement pendant cette période.

> Il est concentré en minéraux : potassium, fer, magnésium…

> Source de glucides variés (amidon et sucre), il donne rapidement de l'énergie. Il est donc idéal pour le tea time.

> C'est une gourmandise dont la saison est courte… On ne risque pas d'en faire des excès sur l'année !

RECETTES

BÛCHE LÉGÈRE AUX FRUITS *(8 pers.)*

Dessert / Assez facile / Bon marché
Préparation : 25 mn / Cuisson : 15 mn

Pour le biscuit : 3 œufs - 1 sachet de levure
80 g de sucre extra-fin - 80 g de fécule de maïs
1 sachet de sucre vanillé
Pour la garniture : 35 cl de lait - 35 g de sucre roux
35 g de fécule de maïs - 1 œuf
1 kiwi - 1 mangue - 1 ananas Victoria - 1/2 citron
sucre glace

Pelez et découpez les fruits en très petits dés. Arrosez-les de jus de citron et laissez-les égoutter dans une passoire. • Mélangez l'œuf entier, le sucre roux, la fécule de maïs et le lait. Faites chauffer à feu doux en remuant avec un fouet. Stoppez la cuisson dès que le liquide bout. • Versez dans un saladier et laissez refroidir complètement. Placez au frais. **Pour le biscuit** : séparez les jaunes des blancs d'œufs. Travaillez les jaunes et le sucre extra-fin jusqu'à ce que le mélange soit clair et aéré. Ajoutez la fécule de maïs, la levure, le sucre vanillé. Mélangez. • Préchauffez le four sur th. 5/150°. • Montez les blancs en neige très ferme avec 1 pincée de sel. Incorporez-les délicatement au mélange précédent. Versez la pâte sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Faites cuire 10 à 15 mn. Roulez rapidement la pâte dans un torchon humide, en décollant le papier sulfurisé. Laissez refroidir dans le torchon. • Quand tous les ingrédients sont bien froids, garnissez délicatement le biscuit d'une couche de crème et de fruits, sans trop charger. Roulez, et placez au frais jusqu'au moment de servir. Décorez avec du sucre glace et les fruits découpés restant.

ENTREMETS PASSION CHOCOLAT

(4 pers.)
Dessert / Assez facile / Assez cher
Préparation : 25 mn / Cuisson : 15 mn / Repos : 2 h

200 g de bon chocolat noir à 65 % de cacao
8 fruits de la passion - 1 c. à café d'agar-agar
1 c. à soupe de sucre roux - quelques framboises
4 boules de glace crémeuse vanille aux noix de macadamia - 30 g d'amandes effilées

Faites dorer les amandes 2 mn dans une poêle, sans matière grasse. Laissez tiédir sur une assiette. • Etalez une feuille de papier sulfurisé sur le plan de travail. • Faites fondre le chocolat coupé en morceaux, à feu très doux, au bain-marie, sans rien y ajouter. Lorsqu'il est fondu, lissez-le à la spatule et tenez-le au chaud. • Réalisez 12 tuiles en étalant le chocolat sur le papier sulfurisé à l'aide d'un pinceau. Saupoudrez rapidement d'amandes effilées. Laissez refroidir. • Récupérez la pulpe des fruits de la passion. Ajoutez le sucre et l'agar-agar. Portez à ébullition en remuant, et laissez prendre au frais. • Sortez la glace du congélateur. • Décollez délicatement les tuiles du papier sulfurisé. • Montez les entremets en alternant 1 tuile de chocolat, un peu de coulis passion et 1 boule de glace vanille, et terminez par 1 tuile. Décorez l'assiette avec des framboises. Servez aussitôt.

SAUMUR CHAMPIGNY

Les vins qui ont un fleuve pour terroir.

Une robe profonde et un caractère intense, découvrez ces **GRANDS ROUGES DE LOIRE** :

ANJOU-VILLAGES

CHINON

SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL

SAUMUR CHAMPIGNY

VINS DE LOIRE

vinsdeloire.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

AGENDA MARCHÉ

On dit souvent que les végétaux de saison répondent parfaitement aux besoins du moment. Le réveillon approchant, même les fruits deviennent décoratifs.

photos **Jean-Claude Amiel** - réalisation **Julien Bouré**

LA TÉTRAGONE CORNUE

Acheter : Jusqu'aux premières gelées. Réputée introuvable, cette cousine de l'épinard, originaire des régions australes, fait l'objet d'une redécouverte tardive mais amplement méritée. Evitez les feuilles jaunes et flétries, ainsi que celles trop humides.
Conserver : Ses feuilles se fanent très vite et perdent alors leur vitalité. Pas plus de deux jours en bas du réfrigérateur.
Déguster : En salade, pour changer de la mâche, avec de la betterave cuite au feu de bois, des noix et du bleu d'Auvergne. Sinon, cuite dans une soupe, ou dans l'appareil d'une quiche au fromage.

LE PATIDOU

Acheter : Proche du potimarron, dont cette courge chesnut se distingue par un goût de châtaigne, choisissez-le d'un bel aspect, avec un pédoncule solidement attaché.
Conserver : Tout l'hiver, comme décoration de table avant de le manger.
Déguster : En velouté, avec une pointe de quatre-épices et une chantilly salée au cerfeuil. Confit au four, coupé et épépiné, avec des châtaignes et des panais pour accompagner une volaille festive.

LA DATTE DUGLET NOUR

Acheter : Chair fondante et goût de miel, cette variété est réputée la meilleure. En régime (les fruits arrimés à leur branche), sans taches, son ambré translucide enveloppé d'un voile un peu mat.
Conserver : Trois ou quatre jours dans la corbeille, à couvert d'un linge propre, ou une semaine au réfrigérateur.
Déguster : Incontournable des treize desserts provençaux, elle est délicieuse aussi avec un vieux comté, dans un tajine d'agneau à la place des pruneaux, dans un cake ou un gâteau de semoule.

En vedette : LA GRENADILLE

Acheter : Cette variété jaune du fruit de la passion, à consommer en fruit de table plutôt que pour son jus. Préférez-la lourde, parfumée et avec une peau fripée, signe qu'elle est mûre. Les surfaces lisses et avenantes renferment des chairs encore immatures.
Conserver : Si elle est mûre, pas plus de trois jours en bas du réfrigérateur. Si elle ne l'est pas, laissez-la s'épanouir dans la corbeille de fruits.
Déguster : Nature comme un œuf à la coque, dans une mousse au chocolat, en vinaigrette pour remplacer le citron, ou dans un beurre mousseux servi avec du poisson poché.

LA CLÉMENTINE

Acheter : De préférence non traitée (la corse bio) pour exploiter son zeste. La couleur et l'épaisseur de l'écorce n'indiquent rien, contrairement à son poids : veillez à ce qu'elle soit bien lourde.
Conserver : Jusqu'à 15 jours, dans le bac à légumes du réfrigérateur, pour éviter qu'elle se dessèche.
Déguster : En fruit de table, en tarte clémentine-chocolat, avec des crêpes flambées. Une fois pressé, son jus frais relève à merveille un cocktail-champagne ou un magret caramélisé.

Zoom sur LE PHYSALIS

Acheter : Jetez-vous sur ses arômes exquis de mangue et de fruit rouge, sans vous arrêter aux promesses d'amertume de son teint d'orange mure.
Conserver : Jusqu'au printemps à température ambiante, comme fruit décoratif.
Déguster : Comme une cerise dans une salade de fruits, ou légèrement caramélisé au beurre demi-sel et servi avec une glace vanille, nougat et calisson. En mousse, mixés et mélangés à une feuille de gélatine, de la crème fouettée, des blancs d'œufs battus en neige.

LE ROQUEFORT PAPILLON

UN FROMAGE POUR VOS PAPILLES

La maison Papillon affine le roquefort dans le respect d'une tradition millénaire. Elle plonge son caillé au lait cru de brebis dans la nuit immémoriale de caves d'affinage naturelles, où il s'épanouit tel un papillon dans sa chrysalide.

Il y a fort longtemps, un berger amoureux oublia sa tartine de faisselle au seuil d'une grotte de son pays. Revenu à lui, il retrouve bien des heures plus tard un casse-croûte piqué de veinures bleues. Trop affamé pour différer l'heure du déjeuner, il s'aperçoit que cette altération involontaire a fait de son fromage un pur délice.

Chez Papillon, l'affinage du roquefort n'a pas bougé d'un cil. Réglementé depuis presque un siècle par la plus ancienne AOC fromagère de France, il consiste à ensemencer le caillé de brebis indigènes avec le fameux Penicillium roqueforti. Confié à l'environnement propice des fleurines, ces caves naturelles qui environnent le village de Roquefort, le champignon va ensuite marbrer le cœur de la pâte au lait cru et en déployer les arômes délicats qui font la renommée de ce fromage.

Photo : Emilie Guelpa

Photo et recette : Mamina du blog mamina.fr

PANNA COTTA AU ROQUEFORT PAPILLON, COMPOTÉE DE FIGUES AU PORTO

Pour 6 personnes – Préparation : 20 mn – Cuisson : 2 h 30 – Repos : 4 h 30

• Pour la panna cotta : **180 g de Roquefort Papillon • 35 cl de crème fleurette • 15 cl de lait • 5 feuilles de gélatine réhydratées • sel et poivre** • Pour la compotée de figues au porto : **650 g de figues fraîches • 3 figues sèches • 2 ou 3 c. à soupe de porto** • Pour les tuiles sèches : **3 figues fraîches • Un peu de sucre glace** • Pour le fond : **6 ou 7 biscuits (à la figue ou à la noix, par exemple) • 15 g de beurre** • Pour la sauce porto-balsamique : **10 cl de porto • 1 c. à soupe de vinaigre balsamique • Une pincée de sucre**

• **La compotée de figues.** Coupez les figues, fraîches et sèches, en morceaux. • Faites chauffer le porto, ajoutez toutes les figues et laissez compoter doucement pendant 30 mn jusqu'à obtenir une sorte de marmelade épaisse. Laissez refroidir et réservez. • **La pana cotta de roquefort.** Faites chauffer la crème fleurette et le lait avec le roquefort coupé en morceaux jusqu'à ce qu'il soit presque totalement fondu. • Egouttez la gélatine et mettez-la à dissoudre dans la crème de roquefort chaude, remuez bien, versez dans un récipient froid et réservez. • **Le fond.** Mixez les biscuits assez longuement pour avoir un appareil le plus homogène et le plus fin possible. • Faites fondre le beurre et mélangez-le aux biscuits. • **La sauce porto-balsamique.** Portez le porto à ébullition avec la pincée de sucre, laissez réduire de moitié. • Ajoutez le vinaigre, faites cuire 1 mn, enlevez du feu et laissez refroidir. • **Les "tuiles" de figues.** Préchauffez le four à 90 °C. • Coupez les figues, dans le sens vertical, afin d'obtenir des tranches d'environ 3 mm d'épaisseur. • Posez-les à plat sur une plaque et saupoudrez-les de sucre glace. • Laissez confire environ 2 h en les retournant à mi-cuisson. • **Finition.** Chemisez des cercles à mousse puis tapissez le fond avec le mélange biscuit et beurre, égalisez avec le dos d'une cuillère. • Réservez 15 mn au frais puis recouvrez avec un peu de compotée de figues. Réservez à nouveau15 mn au frais. • Versez la panna cotta sur la compotée de figues et mettez au réfrigérateur au moins 4 h. **Dressage.** Démoulez les panna cotta, décorez-les avec des tuiles de figues séchées et quelques gouttes de réduction de porto au balsamique.

www.recetteroquefort.fr

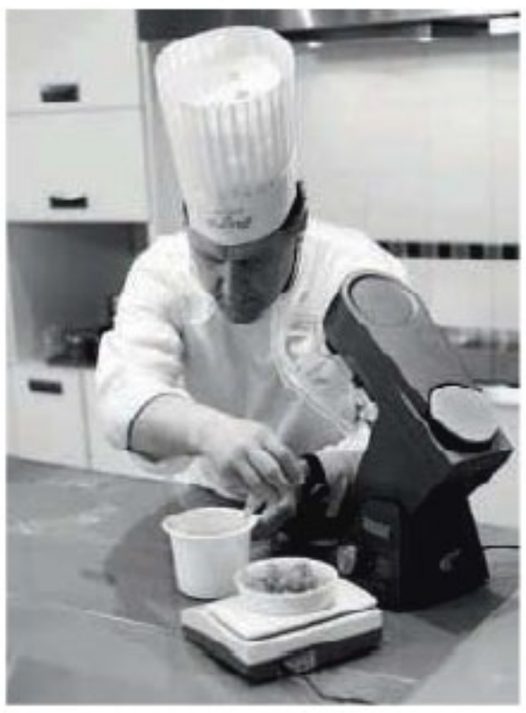
Depuis 1906
ROQUEFORT PAPILLON

© Logardère Publicité Opérations Spéciales.

ATTENTION, L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

NOVEMBRE - DÉCEMBRE

texte **Julien Bouré**



Ateliers Elle à table à l'école Lenôtre

Venez découvrir nos nouveaux ateliers à l'école Lenôtre (3 heures chacun, 115 €, avec une nouvelle annexe du côté de Versailles, dans le centre commercial Parly 2), orchestrés par le Meilleur Ouvrier de France, Philippe Gobet, dans une combinaison de rigueur et de spontanéité, sans oublier d'approfondir pas à pas les fondamentaux.
Période de fêtes oblige, les thèmes de la saison seront le foie gras de canard aux épices douces, les suprêmes de volaille farcis au boudin noir truffé, avec marrons confits au jus et, bien sûr, la bûche de Noël croustillante au chocolat, sertie d'éclats d'orange et de noisettes caramélisées.
Programme et inscriptions sur lenotre.com

> Du 9 au 10/11

Les nouveaux poids lourds de la cuisine

Le Fooding et San Pellegrino ont transformé la verrière des Beaux-Arts de Paris en parking pour y rassembler la fine fleur des « camions à manger ». Toujours à la pointe des dernières tendances en matière de restauration, ces têtes chercheuses ont, en effet, choisi de célébrer le phénomène des food trucks, tentative récente de concilier gastronomie et cuisine de rue, en lui consacrant un banquet où, malgré les nappages immaculés, le service en gants et les verres à pied, il faudra tout dévorer avec sa fourchette d'Adam. Deux services (19 h et 21 h 30) chaque soir, pour 30 € par personne (bénéfices des entrées reversés à l'association Les Enfants du Congo Béthanie).
Réservations indispensables sur lefooding.com

DR. J.C. Amiel

> 12/11

Cérémonie de remise des prix du guide « Fooding »

Ce rassemblement des « delicatrucks » aux Beaux-Arts de Paris redoublera d'activité à l'occasion de la cérémonie de remise des Prix Fooding 2013, présentée par Jamel Debbouze et ambiancée par Laurent Garnier (accessible sur invitation uniquement). Le guide des restaurants sera, quant à lui, disponible en kiosques dès le 15 novembre avec, pour la première fois, une sélection des meilleures adresses du Fooding dans le monde et des shortlists dédiées aux obsessions du moment (des burgers aux dim sums, en passant par la vegan food !).
Infos sur lefooding.com

> 16 au 18/11

Salon du livre gourmand à Périgueux

La grande biennale de la littérature gourmande mettra cette année le Pays basque à l'honneur, dont l'univers, à cheval entre mer et montagne, la France et l'Espagne, semble se suffire à lui-même. Au programme, une librairie spécialisée qui accueillera auteurs et éditeurs, un marché de producteurs basques et périgourdins, et des démonstrations de grands chefs cuisiniers.
Infos sur livre-gourmand.com

> 17 au 18/11

Salon des Coqs d'Or

Cet événement, organisé dans le palace parisien Marriott Rive Gauche, est l'occasion pour le célèbre « Guide des Gourmands » de réunir une trentaine d'artisans de bouche primés par ses soins. On y trouve des foies gras, des charcuteries, des crustacés, des épices, des chocolats, des confiseries, des vins, des jus de fruits. Bref, de quoi faire quelques achats ciblés en prévision du réveillon. 17, bd St-Jacques, Paris 14e, de 10 h à 19 h, entrée 7 €.
Infos sur guidedesgourmandes.fr

> 17 au 25/11

Tour de France de la fourme de Montbrison

La France héberge une diversité fromagère dont certaines espèces sont menacées d'extinction. La fourme de Montbrison, qui ressemble à sa célèbre cousine ambertoise, bénéficie d'une AOP dont les exigences drastiques ont porté le nombre de producteurs à seulement trois entreprises. Les adhérents de l'association des Fromagers de France participeront tous à une campagne nationale visant à faire découvrir ce bleu méconnu du pays Arverne.
Liste des fromageries participantes sur fromagersdefrance.com

> 3/12

4e championnat du monde de pâté en croûte

Bien des chefs se sont cassé les dents sur ce grand plat combinant compétences charcutières et pâtissières, raison pour laquelle cet événement est autant pris au sérieux par les cadors de la profession. Le vainqueur de la précédente édition, supervisée par un certain Eric Fréchon, n'était autre qu'Eric Desbordes, chef du 114 Faubourg, la brasserie de l'hôtel Bristol. Comme l'année dernière, les épreuves se tiendront dans le domaine viticole de la Maison Chapoutier à Tain-l'Hermitage (26).
Renseignements sur championnatdumondepatecroute.com

Si, vous aussi, vous organisez une manifestation gourmande en janvier et en février, n'hésitez pas à nous en faire part à : Elle à table, Agenda gourmand, 149, rue Anatole-France, 92534 Levallois-Perret Cedex, ou à *courrier.elleatable@lagardere-active.com*

GESTION PRIVÉE (n.f):
ACCÈS PRIVILÉGIÉ À L'ASSURANCE VIE HAUT DE GAMME.

ex : "À la Caisse d'Epargne, nous vous proposons des contrats d'assurance vie spécifiques à la Gestion Privée. Ainsi, avec Nuances Privilège, nos Chargés d'Affaires Gestion Privée vous accompagnent afin de choisir le type de gestion* qui vous convient : sous mandat pour confier la gestion de votre contrat à des experts, ou libre pour piloter vous-même votre investissement."

CAISSE D'EPARGNE

LA BANQUE. NOUVELLE DÉFINITION.

Flashez ce code pour découvrir notre expertise Gestion Privée directement sur votre mobile ou depuis m.gestion-privee.mobi

*Selon conditions contractuelles en vigueur.

BPCE - Société anonyme à directoire et conseil de surveillance au capital de 467 226 960 euros - Siège social : 50, avenue Pierre Mendès France 75201 Paris Cedex 13 - RCS Paris n° 493 455 042 - - Intermédiaire d'assurance, inscrit à l'ORIAS sous le n°08 045 100 - Nuances Privilège est un contrat d'assurance vie multisupport de CNP Assurances, entreprise régie par le code des assurances. Les montants investis sur des supports en unités de compte sont sujet à des fluctuations à la hausse ou à la baisse. Communication à caractère publicitaire. BDDP & Fils - Photo : Cormac Hanley.

TOURNAGE dans un jardin de thé

L'exposition sur le thé qui se tient jusqu'au 7 janvier prochain au musée Guimet (Le Thé - Histoires d'une boisson millénaire) débute par un clip du cinéaste Tran Anh Hung. L'auteur de « L'Odeur de la papaye verte » tente de traduire en images une séance de travail de l'experte maître Tseng. Il fallait bien toute la sensibilité tropicale de ce grand réalisateur franco-vietnamien pour porter à l'écran une telle luxuriance sensorielle.

Photos **Jean-Claude Amiel** - Réalisation **Sandrine Giacobetti** - Texte **Julien Bouré**

Maître Tseng ne tient pas un salon de thé, elle tient salon. Sa boutique de la rue Gracieuse est invisible de l'extérieur, malgré l'extraordinaire apparition d'une maison chinoise dans la boule de cristal de la baie vitrée. Bien qu'elle domine la place Monge, l'absence d'enseigne semble la dérober aux regards, comme le ferait une glace sans tain.
Un sanctuaire inviolé doit déployer des trésors de malice pour le rester. Il faut même sonner pour y pénétrer, et les boîtes de thé qui s'élèvent plusieurs mètres au-dessus du comptoir sont couvertes de sinogrammes qui rendent leur contenu aussi énigmatique que ce lieu sans indices.
Les initiés viennent retrouver dans cette sorte de club les insinuations d'une complexité inchiffrable, d'une sophistication à jamais révolue. On surprend parfois ces esthètes enlisés dans une pénombre non pas épaisse, mais profonde comme de la laque, que nuancent les ampoules crues à filament de carbone, les patines au jaune d'œuf et l'éclat diffus des anciennes porcelaines régnantes. Il y a là Pierre Gagnaire, Olivier Rœllinger, le pâtissier Jacques Genin, le chef de cave de Dom Pérignon Richard Geoffroy, ou encore le cinéaste Tran Anh Hung… Selon Jean-Paul Desroches, commissaire de l'exposition sur le thé qui se tient actuellement au musée Guimet, « le réalisateur de "L'Odeur de la papaye verte" atteint l'âme de cette boisson abyssale à travers l'une de ses plus grandes expertes.
Le langage à la fois imagé et chirurgical de maître Tseng parvient à entrouvrir le mystère du thé. » Dans un traveling hypnotique, la caméra fixe les images qui surgissent du verbe de la dégustatrice, explore le vaste plan de son palais, comme un satellite vit de la lumière •••

Des amis, un dîner, un four vapeur : l'équation parfaite.

Parce qu'il ajoute une touche de vapeur lors de la cuisson, le nouveau four CombiSteam™ d'Electrolux préserve le goût et les qualités nutritionnelles des aliments. Vos plats seront ainsi plus sains et savoureux.

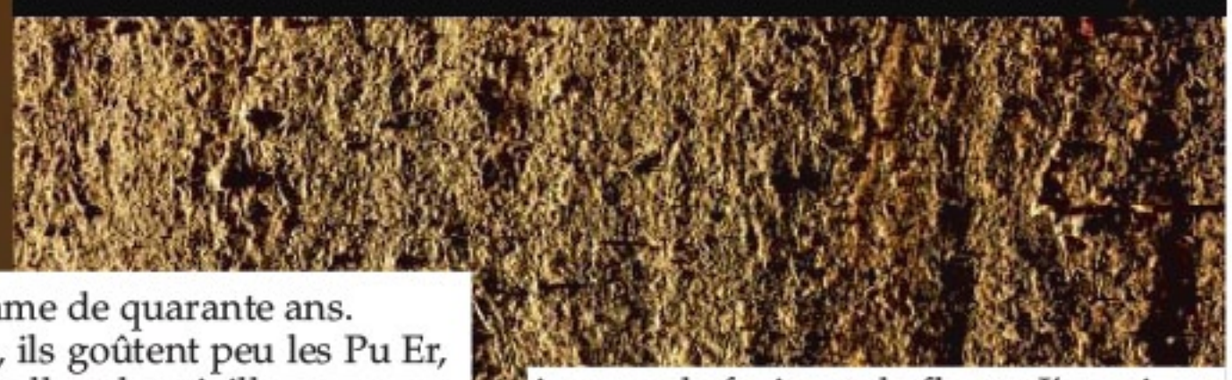
C'est une des nombreuses fonctionnalités que vous retrouverez sur notre nouvelle gamme d'appareils électroménagers Electrolux, inspirée de 90 années d'expérience au service des meilleurs restaurants d'Europe. En associant notre savoir-faire professionnel à un design novateur, nous avons créé des appareils qui vous permettent de profiter encore plus de chaque instant.

Nouvelle Gamme Electrolux INSPIRATION.

* On pense à vous

www.electrolux.fr

Thinking of you*
Electrolux



••• de l'astre autour duquel il gravite. Quelques mots, « bois de chêne », « bois de cèdre », des visions lumineuses de fruits et de fleurs, et l'intimité s'installe avec le spectateur, transpercé par les signes d'une sensibilité émerveillée. Un film magnétique, que certains s'obstinent à revoir plusieurs fois avant de s'infuser dans quatre millénaires d'histoire du thé.

NOUS AVONS DEMANDÉ À TRAN ANH HUNG DE NOUS PARLER DE CE TOURNAGE SINGULIER, DES OBJETS DU THÉ, DE SA SENSUALITÉ...

Vous avez réalisé le portrait d'un maître du thé, mais vous-même, quelle place donnez-vous au thé dans votre vie?
J'en ai toujours bu, et d'ailleurs, c'est la seule boisson chaude que je peux boire. Le thé chinois me procure une émotion purement physique. Il me surprend comme un pincement au cœur, comme une main qui me serrerait de l'intérieur. Un des plus grands plaisirs du thé reste cependant de le partager avec des amis, fussent-ils en affinité profonde avec lui, comme maître Tseng, ou de simples amateurs. Quand je pars en tournage, j'en emporte toujours avec moi. A Hanoï par exemple, je retrouve souvent des amis artistes dans une vieille maison sur pilotis. Ce sont des gens qui parlent des femmes d'une manière très colorée et n'hésitent pas à risquer des rapprochements avec le thé. Pour eux le thé vert évoque une jeune fille, le bleu-vert une femme de quarante ans. En revanche, ils goûtent peu les Pu Er, qui leur rappellent les vieilles bibliothèques, la culture didactique des mandarins. Ce n'est pas non plus la sérénité du thé qu'ils recherchent ; ils veulent être bouleversés par la féminité d'un bleu-vert. Cela peut durer ainsi jusqu'au petit matin, sans que la présence du thé ne s'amenuise.

Comment décririez-vous le moment du thé?
Un moment où la conversation n'est ni trop intelligente ni trop animée, durant laquelle s'installe une certaine mollesse de l'esprit qui rend perméable à tout ce qui nous environne. Il faut laisser le thé nous émouvoir, nous purifier. Parfois, il secoue, provoque un choc émotionnel. Il y a quelques années, je travaillais sur un projet avec le comédien américain Harvey Keitel que je savais grand amateur. Un jour, je décide de lui rendre visite avec du thé de chez madame Tseng, une petite balance vietnamienne et mon service de dégustation. Mais moi et ma dînette de petite fille, nous survenons au moment précis où Harvey s'engueulait par téléphone avec mon producteur! Il m'invite à m'asseoir, et quand je lui rappelle que c'est l'heure du thé, il reprend son calme. Je sers un wulong en gong fu cha, en lui enseignant comment utiliser la tasse haute pour sentir, et celle du bas pour boire. Il a senti le thé, levé la tasse basse et en buvant, cet homme d'une beauté farouche a pleuré d'émotion.

Comment montrer à l'écran les goûts et les parfums du thé?
On ne peut faire que des tentatives avec l'espoir qu'elles auront une résonance chez les spectateurs. Ici, les parfums et les souvenirs sont évoqués par des mots, mais aussi par des images de fruits et de fleurs. J'aurais aimé avoir plus de moyens pour ouvrir davantage le champ sensoriel, en filmant par exemple des pommes au pied d'un arbre, sous la pluie. Susciter des sensations très intimes chez le spectateur est l'ambition de chaque artiste. Le plus difficile est d'éveiller une sensualité n'ayant rien de cérébral. J'ai observé avec la caméra ce qui se passait entre maître Tseng et le thé, l'expressivité de son regard qui révélait peu à peu une sorte de transe. Cette belle étrangeté me faisait songer à l'alchimie incroyable de l'infusion, à la métamorphose qui se produit en l'espace de quelques instants lorsque le thé pénètre l'eau chaude.

Dès les premières images, la caméra s'arrête sur les mains...
Les mains, les gestes, c'est le travail. Dans le mien, les mains reviennent d'une manière obsessionnelle. J'ai observé avec insistance celles de mon père, de ma mère, du potier. Les mains, c'est merveilleux. Il y a dans les mains de maître Tseng préparant le thé une douceur, une précision, une liberté qui nous transportent loin des contraintes du rituel.

Dans quelles circonstances refusez-vous de préparer du thé?
Je crois que, même entre amis, il s'agit d'un acte profondément amoureux. Je m'interdis d'en servir à une femme en l'absence de mon épouse...

AU MUSÉE GUIMET
Le Thé - Histoire d'une boisson millénaire, jusqu'au 7 janvier 2013.
GAGNEZ vos places pour découvrir cette exposition, du 14/11 au 1er/12. Rendez-vous vite sur www.facebook.com/elle

L'explosion des saveurs+k

300 arômes naturels dans un seul flacon

100 % naturelle, la sauce soja Kikkoman est élaborée uniquement à partir de quatre ingrédients purs : graines de soja, blé, eau et sel. Ne contenant ni exhausteur de goût, ni colorant, ni conservateur, la sauce soja Kikkoman n'a de limite que celle de votre imagination pour réinventer toutes vos recettes : omelettes, salades mélangées, barbecue, volailles au four, poêlées-wok de légumes, pâtes et riz, soupes, viandes rôties, tartes ...
Venez à la rencontre des huit sauces Kikkoman au rayon condiments ou produits ethniques et découvrez des centaines de recettes sur **kikkoman.fr**.
Brochure disponible via **info@kikkoman.eu**.

kikkoman
seasoning your life

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE. www.mangerbouger.fr

TON SUR TON

IDÉES CADEAUX

Difficile d'offrir à propos, surtout quand il faut tomber juste plus d'une fois. On a bien une vague idée de ce qui plairait au destinataire, mais le déclic se fait attendre. Voici une sélection d'assortiments qui devrait vous inspirer par recoupement.

photos **Edouard Sicot**
réalisation **Elodie Rambaud**

PRÉCIEUX

A gauche. Bouteille, carafe et bols empilables, 34,90 € (Merci).
1. Etoile de Noël en chocolat, 24 € (La Maison du Chocolat).
2. Bouteille de limonade bio artisanale à la feuille d'or, Elixia Or 24 carats, 75 cl, 9,80 € (Elixia).
3. Huile d'olive Kalios 03 Douceur par Yann Tanneau, 15 € (Kalios).
4. Paquet de marchmallows, chocolat au lait et chocolat caramel au beurre salé, 60 g, 2,50 € la boîte de 4 (Barü, en exclusivité chez Monoprix).
5. Abonnement au magazine Kinfolk, 4 numéros, environ 50 €.
6. Tablette Pur Caramel&Amandes grillées (33%, noisettes torréfiées (notes acidulées lactées et caramélisées, noisettes du Piémonts torréfiées), 6,50 € les 100 g (Sébastien Gaudard).
7. Sachet de préparation à pain d'épices bio sans gluten, 7,90 € (Marlette).
8. Assiette miroir Christine Hechinger, 35 € (La Galerie Imaginaire du Bon Marché Rive Gauche).
9. The Winter in Lov, 11,20 € (Lov Organic).
10. Théière Eva Solo, 79 € (chez Toquades).
11. Gros pot de caramel à tartiner au beurre salé et spéculoos, 18 € les 500 g (Hédiard).

Adresses et sites p. 184

MIXOLOGISTE

1. Décapsuleur, 23 €
(Design de Collection).
2. T-shirt ampélo-grafik-design,
20 € (La Contre-Etiquette).
3. Champagne Dom Perignon,
édition limitée David Lynch Brut
Vintage 2003, 159 €
(au Drugstore Publicis).
4 et **5.** Vodka bio française Strix,
117 €, et boîte de caviar des
Pyrénées Origine, 50 g, 40 €
(à L'Epicerie Générale).
6. Juan Carlos Gutierrez Colosia,
Brandy de Jeres Solera
Gran Reserva, 70 d, 64 €
(chez Ibérique Gourmet).
7. Seau à Champagne MMM
ligne 13, 325 € (L'Atelier d'Exercice).
8. DVD La Clef des terroirs
(La Contre-Etiquette).
9. Thermomètre à vin,
34 € (L'Atelier du Vin).
10. Sachet de 12 glacons granit,
16,75 € (On The Rocks).
11. Nikka Coffee Grain Whisky
(japonais), 45€ (La Maison du Whisky).

Adresses et sites p. 184

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

L'ORIGINAL

Avec l'Artisan associez la magie de la couleur à votre passion culinaire.

PALETTE NOËL BLANC | MACADAMIA

N° vert gratuit 0800 600120 www.kitchenaid.fr

© 2012. Tous droits réservés. KitchenAid Europa, Inc. – Nijverheidslaan 3, Box 5 – B-1853 Strombeek-Bever – TVA: BE0441 626 053 – RPR: Brussels

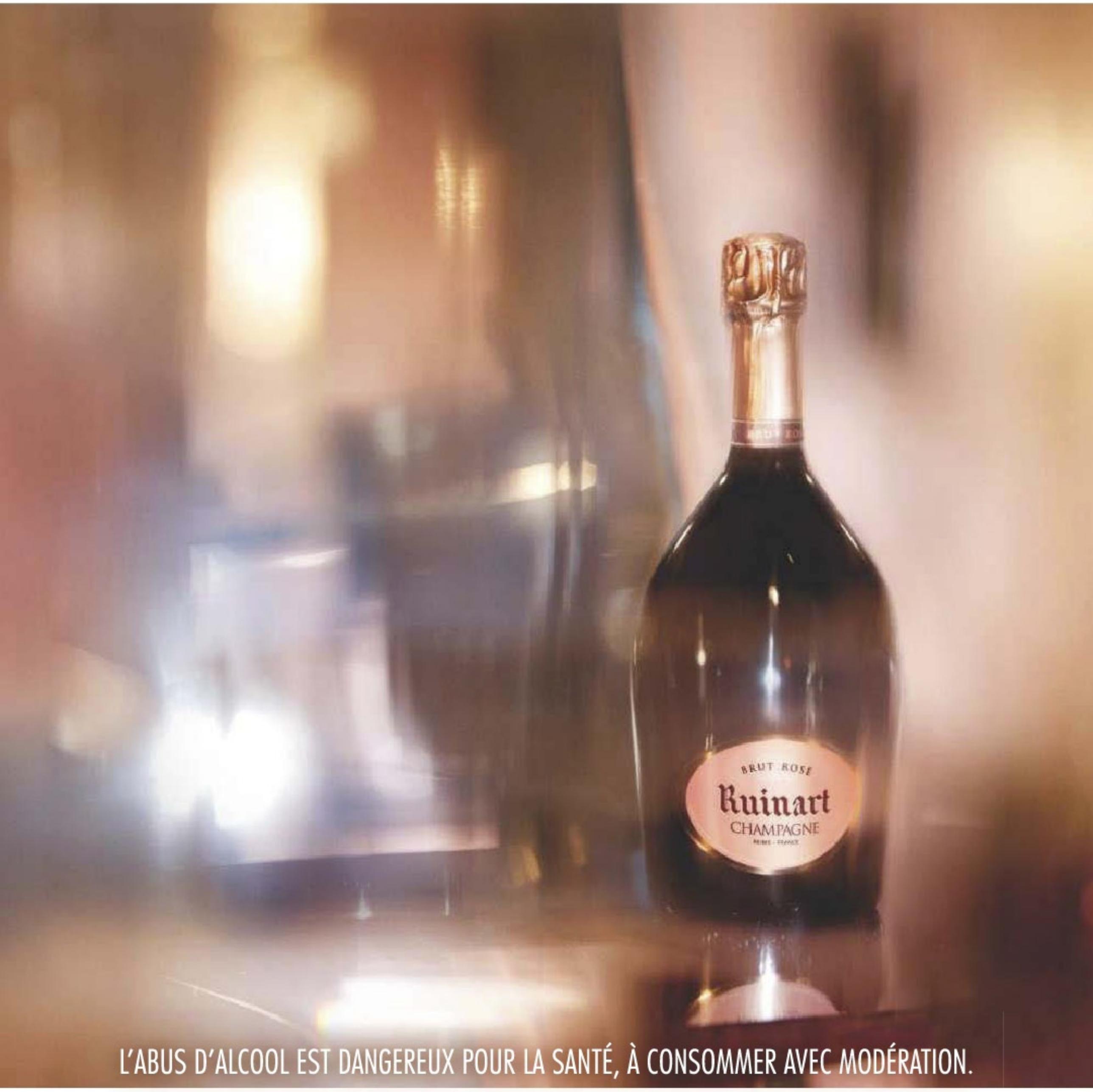
KitchenAid

BEAU&BON **CADEAUX**

1. Caviar d'oursins Entreislas, 17 € (chez Ibérique Gourmet).
2. Truffes brossées 1er choix, 12 g, 29,90 €, et brisures de truffes, 12 g, 9,90 € (Chambon&Marrel chez Causses).
3. Confitures de Noël, 4 parfums en édition spéciale, 8,50 € (La Chambre aux Confitures).
4. Huile de Noël Affiorato, édition limitée 1 l, 27 € (Oliviers&Co).
5. Café Origine Blend, 250 g, 7,50 € (Coutume Café).
6. Moutarde à la Truffe, 12,50 € les 100 g (Hédiard).
7. Chocolat primitif, 9,80 € le pot (Pierre Marcolini).
8. Boîte de 18 marrons glacés portraits Bourcicaut, 45 € (La Grande Epicerie de Paris).
9. Panettone, truffes brossées 1er choix, 12 g, 12,90 € et brisures de truffes, 12 g, 9,90 € (Chambon&Marrel chez Causses).
10. Ventrèche de bonite, Zallo, 9,50 € (chez Ibérique Gourmet).
11. Miel de châtaignier Les Miels de Joyeuse, 350 g, 8,40 € (Maison Charaix).

EXOTIQUE

Adresses et sites p. 184



Visite interactive des caves.
Disponible sur Google Play Store.

Le Rosé de Ruinart.

1729
Ruinart
PLUS ANCIENNE MAISON DE CHAMPAGNE

1. Cuillère à thé sachet en Inox (large), 25 € (Eva Solo chez Toquades). **2.** Casserole en céramique avec poignée amovible, Ø 16cm, ABCT, 37,50 € (Design de Collection). **3.** et **7.** Modernist Cuisine, coffret de 6 livres, 399 €, et machine à soda, Soda Stream, 399 € (chez The Conran Shop). **4.** Couteau à huîtres, 15 € (Opinel). **5.** Grille-pain toaster Vision (jaune), 200 € (Magimix). **6** Cocotte (grenadine) et son panier vapeur, 215 € (Staub). **8.** Couteau Miyabi 5000MCD Santoku, 369 € (Zwilling). **10.** Machine Nespresso U, 139 € + 0,50 € d'écoparticipation.

Adresses et sites p. 184

ELiS sense

NOUVEAU MOULIN TACTILE
Une innovation signée PEUGEOT

- Nouvelle technologie de mise en marche tactile du moulin et de son éclairage
- Système exclusif de réglage de la mouture U Select
- Existe en version moulin à poivre et moulin à sel

PEUGEOT

www.peugeot-saveurs.com

BEAU&BON **CADEAUX**

1. Martinet en ruban « Chot'aime », 120 € (La Maison du Chocolat). **2.** Coffret Hamburger Gourmet Blend en chêne massif comprenant un livre de 50 recettes de burgers Blend, ainsi qu'un couteau de la marque Nontron, 149 € (en exclusivité chez Colette). **3.** Abonnement au magazine « Fool », 12 € par magazine. **4.** Siphon pour 3 tasses, 118 €, et bon pour cours de 2 h autour de la torréfaction, offrant un sachet de café et un livret, 90 € (Cafe Lomi). **6.** Bouteille de vodka pétillante, Camitz, 54 € les 70 cl (chez Publicis Drugstore). **7.** Vinaigre Full Moon, 50 cl, 30 € (chez Ibérique Gourmet). **8.** Bon pour un dîner Les Commis, 20 € par personne (sur Internet). **9.** Dessert centre de table Allumettes, 47 € les 400 g (Jean-Paul Hévin). **10.** Pot de chips XXL Tyrrells, 600 g, 6,90 € (aux Galeries Lafayette). **11.** Livre « Mortadella », Christoph Hänsli, 62 € (aux éditions Patrick Frey).

TRANSGRESSIF

Adresses et sites p. 184

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

magimix®

l'expérience culinaire française

le plaisir de cuisiner comme un chef

les plus grands restaurants du monde utilisent nos produits en version professionnelle

Né il y a 40 ans, le robot multifonction est une invention Magimix qui a révolutionné le monde de la restauration. Entièrement fabriqué en France, il vous permet de préparer facilement la cuisine du quotidien comme les plats les plus élaborés.

www.magimix.fr

PASSE-PARTOUT

1. Macaron de Noël, chocolat, écorce de démentine confite, cannelle, badiane et vanille, 1,75 € le macaron (Ladurée).
2. Sapin (H 30 cm) + 2 tiroirs de chocolats, 125 €. (Pierre Marcolini).
3. Carnet doré, édition limitée, 20 € (Hugo et Victor).
4. Champagne G.H Mumm et son sac Isotherme Protocole Bag, 37 € (Mumm).
5. Choux à la crème au marron glacé (Popelini).
6. Dessert Cadeau Ô Merveilles, 119 € (Dalloyau).
7. Tablette de chocolat vietnamien Marou, 3,95 € (à La Grande Epicerie de Paris).
8. Ecrin de Truffes aux Chocolat nature, 150 g, 28 € (Hédiard).

Adresses et sites p. 184

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

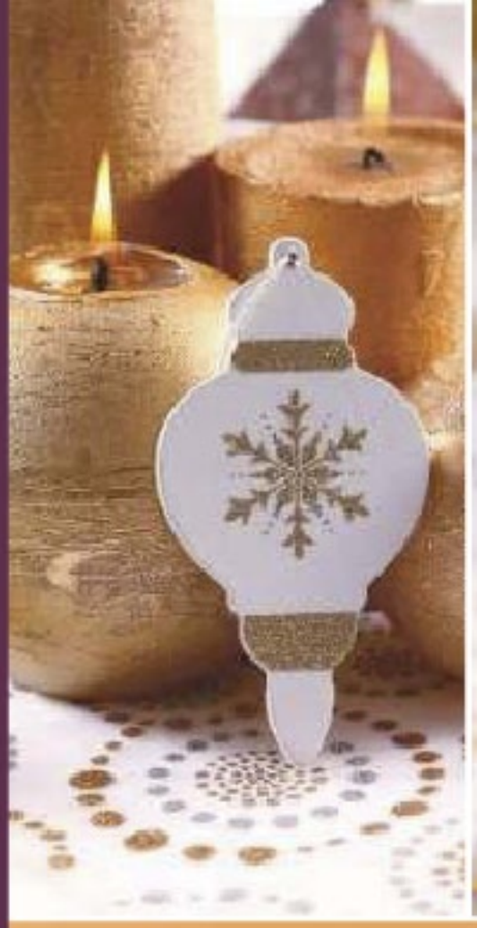
Mes plus belles tables de fêtes sont chez Zoé !

Nappage, chemins de table, décoration de table, bougies, plumes, paillettes, vaisselle décorative, ballons, cotillons…

Zoé confetti

Vos fêtes ont du talent !

www.zoeconfetti.fr



16 magasins en France :

Fleury-sur-Orne (14) . Montélimar (26)
Seysses (31) . Biganos (33) . Gradignan (33)
Jacou (34) . Tignieu-Jameyzieu (38)
Tonneins (47) . Cosne-sur-Loire (58)
Chamant (60) . Vesoul (70) . Le Mans (72)
Croixmare (76) . Gainneville (76)
Lagny-sur-Marne (77) . La Roche-sur-Yon (85)

njut !*

La cuisine française est inventive.

Les cuisines suédoises aussi.

* Profiter, se régaler, cuisiner.

Une bonne cuisine est pleine d'astuces. On n'est jamais aussi à l'aise que dans une cuisine solide, design et fonctionnelle. Une cuisine où l'on peut circuler, créer, vivre. Bref, une cuisine si bien pensée qu'elle laisse toute la place nécessaire à votre imagination. Pour plus d'information, rendez-vous en magasin et sur IKEA.fr

*Prix selon plan type. Panneau de particules mélaminé/feuille décor, feuille de mélamine, crème brillant. Dimension de l'implantation type : L180xP60,6xH211cm (hors combi réfrigérateur/congélateur). L'implantation type comprend : 1 élément mural FA301, L40x70cm (60€), 1 élément mural FA305, L80x70cm (110€), 1 élément bas FA123, L40x70cm (100€), 1 élément bas pour four FA122, L60cm sans tiroir, à bandeau fixe (35€), 1 élément bas pour évier FA105 sans tablettes, L80cm (107€), 12 pieds CAPITA 16cm inox (5€/4pces), 1 plan de travail FYNDIG, pan. part. stratifié mélaminé blanc L220xP60,6xH2,8cm (29€), 8 poignées SÄTTA 96mm (1,50€/6pces) divers coloris. Chaque article peut être acheté séparément. Prix hors luminaires, accessoires, finitions latérales et électroménager. Garantie 25 ans, voir conditions en magasin.

© Inter IKEA Systems B.V.2012

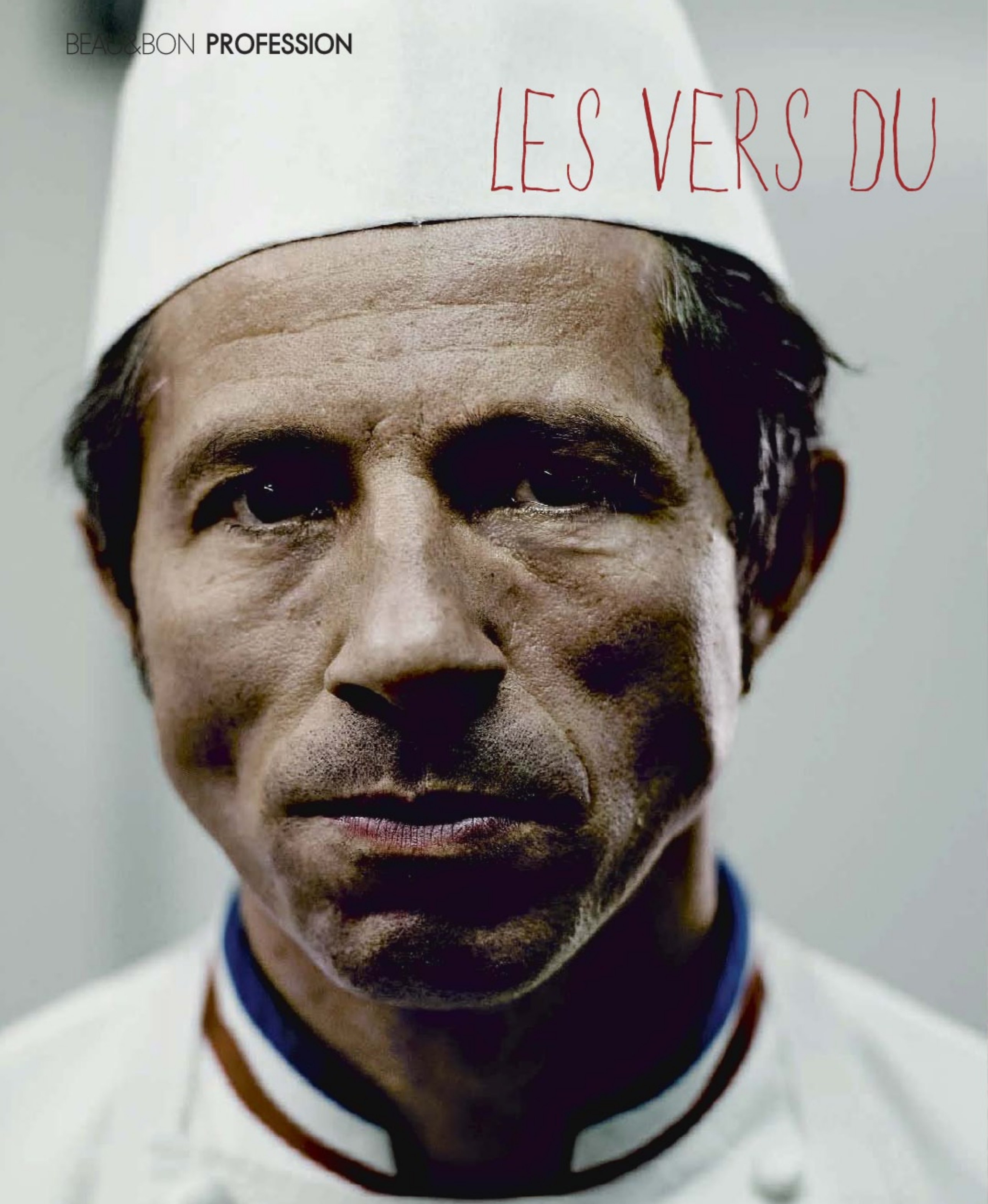
Cuisine
ABSTRAKT
crème brillant

459€*

25 ans Garantie GRATUITE

IKEA®

LES VERS DU

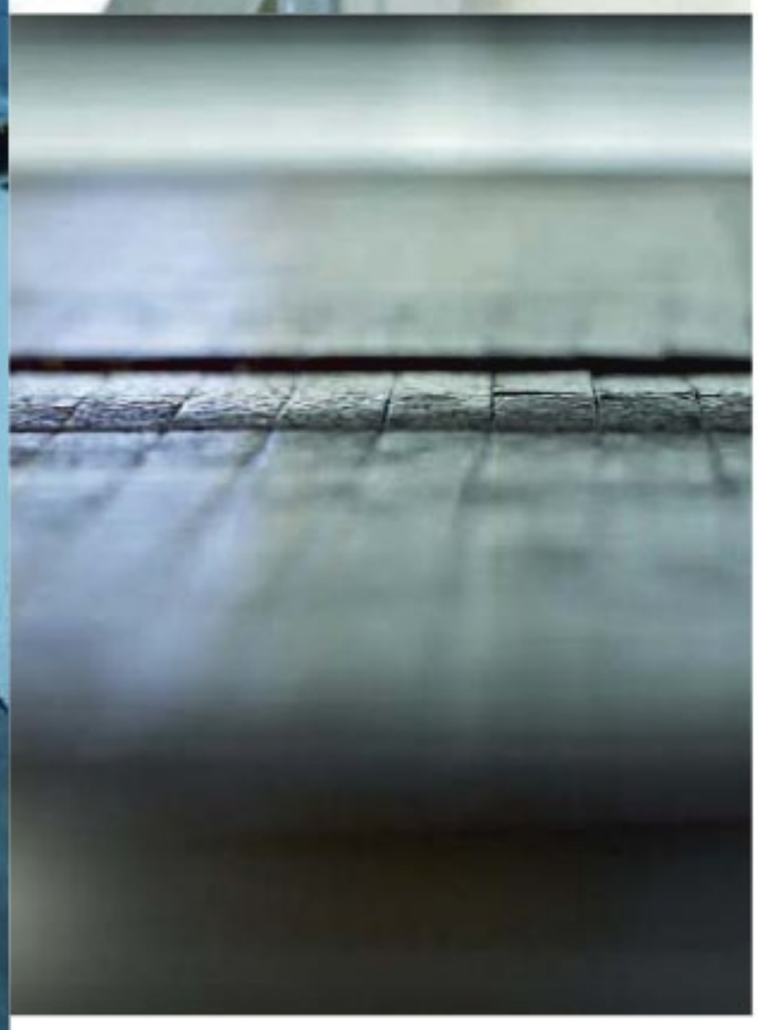


CONFISEUR

Edouard Hirsinger fait bien plus que composer des chocolats. Ce sorcier jurassien leur infuse le principe de vie, en échange de quoi il lui faut accepter que ces petits péchés deviennent mortels. Voilà toute la poésie de ces douceurs qui ne rimaillent pas comme des mirlitons.

photos photo **Jean-Claude Amiel** - réalisation et texte **Julien Bouré**

Truffes au chocolat
fiche recette



Dans le Jura français, au pied du mur helvétique, demeure l'un des plus grands chocolatiers de son temps. Il traite ses créations comme des créatures vivantes, dotées d'un destin dont on ne peut étirer l'extension réelle sans le flétrir. Edouard Hirsinger a d'abord commencé par accepter sereinement le sien. C'est par amour que cet héritier d'une lignée centenaire de pâtissiers à Arbois, village de caractère trempé par un sous-affluent du Doubs, semble avoir épousé la fatalité de sa vocation. La force d'inertie d'un si vieux sang aurait pu résister aux ressorts de son inspiration, elle se contente de leur donner de l'élan.

L'héritage

On dirait que le père de Pinocchio a aménagé personnellement l'effarant musée qui s'est accumulé génération après génération au sous-sol de la boutique. Derrière la devanture primitive de l'enseigne inaugurée sous le second Empire, on surprend dans son sommeil un siècle de progrès révolus. Aux moules à biscuits dont les personnages sculptés en creux vous suivent du regard, aux batteurs à manivelle, au distributeur de crèmes glacées d'avant-guerre, inventions aussi précaires que les premiers aéronefs au fuselage de bois et à la voilure de papier, succèdent dans leur cage de verre les sculptures en pâte de cacao qui ont obtenu l'admission d'Edouard Hirsinger au petit club intraitable des dix-neuf chocolatiers Meilleurs Ouvriers de France. Mais toutes ces vieilleries incurables conservent encore un dépôt de nouveauté auprès de la relique familiale, un carnet de recettes parcheminé dont l'écriture d'épargnant appartient au bisaïeul du maître artisan. La fraîcheur tenace de certaines trouvailles ancestrales aurait bien de quoi ridiculiser une tradition récente qui se flatte de rendre au cacao ses lettres de noblesse : le « tous t'chefs » de l'arrière-grand-père Auguste, un mélange racé de chocolat noir et de praliné noisette, n'a pas pris une ride en cent dix ans de bons et loyaux services.

Bons vivants

L'exemple de ces modernités passagères a convaincu Hirsinger que, bien souvent, la sophistication d'une technologie était inversement proportionnelle à celle de ses performances. Trop d'artifices destinés à prolonger la durée de vie des chocolats y sont parvenus aux dépens du goût. Les ganaches qui se conservent plusieurs mois sont grasses et insipides. « C'est une déviance du métier. Il faut accepter qu'un produit soit périssable, qu'il réagisse au temps et à son environnement, pour le porter au comble de l'intensité. » Hirsinger a choisi de •••

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Vrai d'agriculture biologique

Si elle est entière, c'est parce qu'on n'aime pas faire les choses à moitié.

Et pour ceux que ça intéresse, notre crème fraîche de Normandie est fabriquée dans la petite commune de Cahagnes, près de Caen. Elaborée à partir de lait frais de la collecte du jour, la crème est maturée lentement pour révéler toutes ses saveurs. Plus d'informations sur www.vrai.fr

Le bonheur est dans le Vrai.

LOWE STRATÉUS – Photos : Nathalie Camet – Triballat Noyal – RCS Rennes B 709200307

Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour. www.mangerbouger.fr

Mendiants
fiche-recette

••• garder le chocolat à température positive pour ne pas devoir fabriquer des morts-vivants. S'il émulsionne ses ganaches avec un mixeur sous vide, c'est uniquement pour retarder leur oxydation en évitant d'y incorporer de l'air. Mais bien d'autres bonnes pratiques relèvent simplement du bon sens. Une fois conçus, les tissus d'une ganache se resserrent pendant quatre jours. Le pâtissier trop pressé pour attendre sa taille définitive avant de l'enrober s'expose à ce qu'elle se rétracte à l'intérieur de son nappage, qui s'en désolidarisera comme une peau morte. La conséquence logique de ces chocolats éphémères est de retrouver le sens des saisons. Et d'ouvrir le champ d'une diversité nouvelle : la gamme d'été d'Edouard Hirsinger inclut par exemple une ganache à la reine-des-prés, fleur de prairie sauvage aux saveurs d'amande amère, coiffée de pâte d'abricot. Créé à quatre mains avec son camarade de jeux culinaires, le grand chef arboisien Jean-Paul Jeunet, ce montage délicat prescrivait une enveloppe partielle qui laisserait apparaître les cristaux de la pâte de fruit. Le chocolatier immerge le socle et les ailes dans une flaque de chocolat liquide, afin de livrer le véhicule décapoté.

Terroirs d'accords

Etrange patrie chocolatière que le Jura. Comment cette province à l'écart de toutes les routes commerciales a-t-elle pu croiser celle d'une denrée aussi rare que le cacao ? Un tel miracle devait bien générer quelques prodiges. Hirsinger ancre plusieurs de ses chocolats dans un terroir. Intime, pour ses ganaches à la reine des prés, à la réglisse des bois et à l'infusion de grande absinthe, pour ses racines de gentiane confite ou ses notes bleutées de safran prises dans une masse aux amandes. Exotique, comme ce très méditerranéen praliné aux pignons de pain serti d'éclats de citron de Menton confit. A l'entendre, le chocolatier serait un sculpteur d'émotions. Pour suggérer Banyuls et la Catalogne septentrionale, il a créé une ganache au vin de Maury, surmontée de pâte de fruit à la figue et au miel de garrigue. Le « caramélier » Henri Le Roux, son mentor établi sur la presqu'île bretonne de Quiberon, est célébré à travers les trois épaisseurs du H-H-H (« hommage d'Hirsinger à Henri ») : nougatine de sarrasin portant une ganache au caramel beurre salé, sur laquelle repose de la compotée de pomme acidulée. A l'instar d'un vin complexe, ses bonbons sont des petits génies enfermés dans une lampe. Il suffit d'effleurer celle-ci pour que des éclats lumineux en appellent une foule d'autres tapis dans les ténèbres de la mémoire, un lieu, un passé, aux aguets d'une lézarde. C'est comme une estampe japonaise, en somme, quelques traits clairvoyants dont le pouvoir évocateur a celui de ramener à la surface des continents engloutis. •••

PORTRAITS-ROBOTS D'UNE CUISINE FACILE !

Il suffit parfois du bon auxiliaire ménager pour que la corvée de cuisine se transforme en pur plaisir. En voici trois signés Philips qui changeront la physionomie de vos petits plats.

LE STYLE FLUIDE

LE SOUP MAKER

Il ne lui faut que 20 minutes pour réaliser, en quelques tours d'hélices, potages, compotes, granités ou smoothies, avec une précision de texture allant du mouliné au velouté.

LE STYLE ARDENT

LE BARBECUE D'INTÉRIEUR

C'est le plan de cuisson idéal en tout lieu et par tous les temps. Il magnifie des recettes au gril, à la plancha ou à l'étouffée, tout en parfumant les viandes de fumée de bois et les légumes d'arômates.

LE STYLE HACHÉ

LE SALAD MAKER

Des repas sains et diététiques en un clin d'œil : il râpe, tranche, émince, taille en bâtonnets légumes, fromages ou charcuterie, et débite même les frites. Il ne vous reste qu'à assaisonner.

Découvrez toute la gamme sur www.philips.fr

TOUS LES JOURS FAIT MAISON

PHILIPS

sense and simplicity*

* Du sens et de la simplicité.

© Lagardère Publicité Opérations Spéciales

Gêne matérielle et patrimoine immatériel

Le chocolat est un art, la pâtisserie est une science. Quant à la confiserie, c'est une corvée qui ressemble à celle des tailleurs de pierre et des batteurs d'or. Mêmes raffinements dépourvus de reconnaissance, essentiels et dérisoires. La maison Hirsinger s'obstine à entretenir tous les savoir-faire satellites de celui d'un chocolatier, comme ces grands cuisiniers qui préfèrent passer des heures sur leurs propres bouillons alors qu'il en existe d'excellents dans le commerce. Il y a sans doute un peu d'instinct de conservation dans cette obsession autarcique. Le chocolatier réalise ses extraits, ses pralinés, ses nappages, ses pâtes d'amande, et va jusqu'à griller son café vert. Il confit le fruit et glace lui-même les excellents marrons du Haut-Var, si rares que même l'industrie locale se résigne à s'approvisionner dans le Piémont. Cette vigilance qu'il s'impose est appliquée avec une égale rigueur à ses fournisseurs. C'est un snobisme assez courant chez les chocolatiers de négliger la qualité de leur matière première. Le produit doit s'incliner devant leur talent, dont la gageure consiste à en arrondir les défauts les plus saillants. Hirsinger multiplie, quant à lui, ses pourvoyeurs de chocolat, et travaille régulièrement de minuscules provenances. Sa gamme de ganaches nature, modulée selon le pourcentage et la source des cacaos employés, est peut-être la plus nuancée au monde. A mesure identique, deux origines peuvent livrer des chocolats très différents. Ne consulter que leur teneur en cacao pur, c'est un peu comme juger un vin sur son seul degré d'alcool. Il suffit pour s'en convaincre de croquer dans un certain chocolat bolivien, doux comme ces galets qu'une rivière polit en les roulant au fond de son lit, avant de déguster ce Pérou découvert par hasard sur le marché de Noël de Montbéliard, au profil viril, aussi rugueux que du granit.

Le succès

Paris est souvent perçu comme l'étape cruciale dans une carrière de chocolatier en quête de reconnaissance. Y tenir un pied-à-terre accroît sensiblement les chances de se faire remarquer. Mais les vertiges de la capitale n'auraient jamais tourné la tête de ces artisans accrochés à leur massif jurassien. Un jour, Edouard Hirsinger fut invité au salon du Chocolat de Tokyo. Des investisseurs, impressionnés par cette aventure familiale et la virtuosité de son dernier héros, lui ont offert une boutique sous la célèbre tour Dior du quartier de Ginza, où il est à peu près honoré comme un dieu vivant. Sa dynastie chocolatière était depuis toujours insensible aux séductions du grand monde. Il fallait donc que ce soit lui qui vienne à elle.

••• Chocolats et vins

L'expérience instruit que les mariages entre ingrédients d'une même extraction sont moins risqués. Mais l'essentiel consiste à les faire rimer ensemble. Les confiseurs aiment composer des vers, c'est bien connu. Ceux d'Hirsinger s'expriment dans les chocs de textures et de saveurs : entre la vivacité d'une nougatine au piment d'Espelette et la délivrance d'une ganache à la cardamome verte. Chaque accord doit transcender la simple somme de ses composants, vivre une existence détachée. C'est exactement ce qui survient entre la trame enluminée d'un vin jaune du domaine de la Pinte, dont les notes de cerneau équilibrent le foisonnement épicé, et un chocolat à la massepain incrustée de noix fraîches et de curry. Hirsinger recourt à une balance numismatique pour que son masala, dosé au dixième de gramme près, n'inhibe pas la pâte d'amande. Aux antipodes de ce ton sur ton, il suggère également sa ganache infusée au poivre vert, à l'état où, plus parfumée que piquante, la baie est toujours un fruit, pas encore une épice. Son mordant plein d'arômes débusque la fraîcheur insoupçonnée de cette étoffe de vin jaune pesamment damassée, une acidité de grain noble qui perce la profondeur des levures gorgées de sucre.

Adresses p. 184

TARTE AU CHOCOLAT GRAND CRU *(6-8 pers.)*

Dessert / Facile / Bon marché
Préparation : 20 mn / Cuisson : 20 mn

Mélangez au batteur 90 g de **beurre** mou, 40 g de **poudre d'amande** très fine, 80 g de **sucre glace.** Ajoutez 1 **œuf** entier et 1 **demi-œuf**, lissez et ajoutez 200 g de **farine.** Arrêtez le batteur dès que la pâte est mélangée, puis réservez au frigo 1 h. • Préchauffez le four sur th. 5/150°. • Etalez la pâte et faites-la cuire dans un cercle à tarte, environ 20 mn. Laissez refroidir. • Pendant ce temps, préparez la ganache de garniture : faites bouillir 27,5 cl de **crème fleurette,** versez petit à petit sur 250 g de **chocolat grand cru à 75** % et 100 g de beurre en dés. Lissez la ganache pour qu'elle soit brillante (au besoin, finissez le lissage avec un mixeur plongeant, maintenu au fond du récipient pour ne pas incorporer d'air.) • Versez à chaud la ganache sur le fond de pâte sucrée aux amandes et faites prendre au frigo. Décorez de **feuille** ou de **poudre d'or** au moment de servir.

à table + **Dégustez-la avec un Macvin rouge du Jura.**

Pure expression d'élégance

Le Crémant d'Alsace offre un bouquet exceptionnel et une délicate effervescence. Il invite chacun à cultiver l'art de partager les bons moments.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

La botte secrète de PIERRE

Les Français parviennent rarement à prendre la cuisine italienne au sérieux. Ils l'imaginent tout juste bonne à paner des escalopes et à épiloguer sur le temps de cuisson des spaghettis. Mais sous le costume folklorique que ses voisins lui ont cruellement taillé, elle sait faire preuve d'un exotisme renversant et d'une solidité à toute épreuve. Pierre Jancou, qui s'en fait l'interprète au menu de son bistrot Vivant, vous indique à chaque numéro comment reprendre pied dans la Botte.

Photos **Jean-Claude Amiel** - Réalisation **Sandrine Giacobetti**
Texte **Julien Bouré**

SOUPE DE POTIMARRON *(4 pers.)*

Entrée / Facile / Bon marché / Préparation : 10 mn / Cuisson : 25 mn

1 gros potimarron - 1 gros oignon - huile d'olive - 3-4 pincées de très bon café moulu fin
1 l de bouillon de volaille reconstitué avec un cube - fleurs comestibles (facultatif)

Epluchez le potimarron, ôtez les pépins et coupez la chair en dés. • Pelez et hachez l'oignon, faites-le fondre dans 2 c. à soupe d'huile, sans le laisser colorer, et ajoutez le potimarron. • Faites revenir l'ensemble sur feu moyen pendant 2-3 mn en mélangeant pour que cela n'attache pas. Arrosez avec le bouillon et portez à ébullition. Dès le premier bouillon, assaisonnez en sel et poivre du moulin, puis laissez cuire 20 mn environ, jusqu'à ce que le potimarron soit fondant. • Mixez la soupe, répartissez dans quatre assiettes creuses et saupoudrez de café moulu et de pétales de fleurs (facultatif), parsemez de quelques gouttes d'huile d'olive, donnez un dernier tour de moulin à poivre et servez aussitôt.

BEAU&BON **PLACE D'ITALIE**

L'un des privilèges du restaurateur est de pouvoir décider lui-même de ses mutations. Dans ce métier, il faut savoir se réincarner pour rester à sa place, comme les dieux à cent bras de la mythologie hindoue. Pierre Jancou a ainsi tiré parti des dernières vacances estivales pour créer un nouvel avatar de son bistrot Vivant. Il a déménagé une porte plus loin ses trésors de cuisine pauvre, afin de laisser un jeune coq japonais prendre son envol dans cette ancienne oisellerie, où les volières de faïence évoquent plus que jamais le lyrisme cutané des gangs de yakuza.

Nouvelle cuisine française. Atsumi Sota y sert depuis la rentrée une cuisine métissée, française tatouée de nippone, qu'on devine mûrie au cours de sa passionnante gestation dans le ventre de quelques très beaux établissements : Robuchon à New York, Michel Troisgros, le Stella Maris, dont les tourtes aux gibiers de monsieur Yoshino l'ébranlent encore aujourd'hui, et Toyo, ouvert par l'ancien cuisiner particulier du couturier Kenzo. Pureté farouche d'une caille grillée sur de la porcelaine chauffée à blanc, capable de brûler sans calciner, avec son escalope de foie gras roulée dans une feuille de chou veinée comme une membrane amniotique. Ou de la truite de Banka marinée et à peine cuite, fondante comme une motte de beurre, texture sur le fil, entre la tenue et l'anéantissement, au bord du chaos. Côté cave, on choisit sa bouteille pour la déguster avec du culatello raccourci à la Berkel (ces trancheuses coupées comme des Ferrari), quelques copeaux de vieux gruyère d'alpage, une andouillette pochée au court-bouillon pour ne pas empoisonner la salle à manger, ou une terrine de boudin noir au foie gras… Un champagne bio de Marie Courtin coûte ici 40 € sur table, 32 € à emporter, et près de 120 € à l'extérieur.
La collection avisée de vins naturels tourne même parfois au cabinet de curiosités lorsqu'on achoppe sur les vieux Arbois de Pierre Auvernois, ou sur un Passito sans sulfites de Pantelleria, dont les beaux muscats ont été soigneusement desséchés par les vents d'Afrique.

Tripes en Italie. Pour le réveillon, Pierre Jancou s'était fait un devoir de nous préparer une Botte de Noël. En Italie, les tripes sont un plat de fêtes. Aborder ce chapitre-là, c'est fouiller dans ce qu'un pays a de plus intime. Une culture éviscérée fait un peuple sans entrailles. En la matière, il est clair que la Péninsule entretient un vaste répertoire d'expressions régionales qui ne manquent pas de coffre. Il y a déjà bien longtemps de cela, pendant que les petits princes locaux se faisaient dessiner des moutons à cinq pattes par les artistes de la Renaissance, le petit peuple ramassait ce qui tombait de leur table pour s'offrir le luxe d'une lente digestion. Alors que la France se contente d'en faire des andouillettes ou de les mijoter à la mode de Caen, sa voisine transalpine se régale de tripes sardes, vénitiennes, romaines, pisanes, ou florentines… Celles de Parme ressemblent à des recettes d'apothicaire, simples et savantes comme du latin de cuisine. Il s'agit tout d'abord de •••

Être utile à

Léa

C'est lui proposer des solutions naturel pour le projet de construction de sa basse consommation

À partir du 1er janvier 2013, votre projet de construction devra respecter les conditions de la **réglementation thermique 2012**(1) pour les usages du confort, avec des consommations d'énergie moyennes inférieures à 50 kWhep/m² et par an(2). Le gaz naturel est l'une des énergies idéales pour équiper votre **maison basse consommation** avec, par exemple, une chaudière à condensation au gaz naturel associée à des panneaux solaires thermiques.

Contactez nos conseillers au **0810 001 690** (prix de l'appel selon l'opérateur).
gdfsuez-dolcevita.fr - disponible également en **version mobile**

GDF SUEZ
DolceVita

L'énergie est notre avenir, économisons-la !

Être utile aux Hommes

(1) Sont concernés les projets de constructions visés dans le décret n° 2010-1269 du 26 octobre 2010.
(2) Source ADEME.

GDF SUEZ - SA au capital de 2 321 773 449 € - RCS Nanterre 542 107 651.

BEAU&BON **PLACE D'ITALIE**

TRIPES Ā LA FLORENTINE *(4 pers.)*

Plat / Facile / Bon marché
Préparation : 15 mn / Cuisson : 6 h 20 mn
Repos : 2 nuits

1 kg de tripes précuites - huile d'olive
150 g de lard fumé - 1 carotte - 1 oignon
1/2 branche de céleri - 15 cl de vin blanc sec
1 bouquet garni (2 branches de thym, feuille de laurier)
2 boîtes de tomates pelées au naturel (400 g)
100 g de parmesan fraîchement râpé
1/2 l de bouillon de volaille (reconstitué avec un cube) - 1/4 de botte de cerfeuil

L'avant-veille, coupez les tripes en lamelles, mettez-les dans une grande casserole d'eau bouillante salée pendant 20 mn. • Egouttez-les et laissez-les refroidir dans de l'eau fraîche au frigo, dans un saladier recouvert de film alimentaire. • La veille, faites revenir le lard coupé en lardons dans une poêle, égouttez-les dans du papier absorbant. • Hachez finement le céleri, la carotte et l'oignon, et faites-les revenir sur feu moyen dans 2-3 c. à soupe d'huile d'olive sans laisser colorer, versez le vin blanc et laissez-le s'évaporer, puis ajoutez les tripes bien égouttées, les lardons et mélangez le tout. • Versez les tomates écrasées avec une fourchette, leur jus, le bouillon, le bouquet garni, couvrez, portez à ébullition, puis baissez sur feu très doux et laissez cuire pendant 3 h. • Faites refroidir jusqu'au lendemain. • Remettez à mijoter 3 h à feu très doux (au besoin, allongez le jus avec une louche de bouillon). • En fin de cuisson, ajoutez le parmesan dans la cocotte, coupez le feu, couvrez, poivrez et ajoutez des pluches de cerfeuil. • Servez les tripes telles quelles ou avec des pommes de terre cuites à la vapeur.

Dans votre verre **Dans votre verre, un vin blanc italien Emilia Bianco Notte di Luna, Cà de Noci.**

••• gratter les intestins, préalablement blanchis, avec l'envers d'un gros couteau, puis de les couper fin en mirepoix. On les plonge ensuite dans le soffritto (carottes, céleri, oignons revenus dans l'huile d'olive, un peu d'ail et de lard) avant de déglacer au vin blanc sec, et de laisser cuire trois heures en ajoutant du bouillon et des tomates pelées. Laissez reposer jusqu'au lendemain, recommencez l'opération, et servez le surlendemain, après avoir lié l'ensemble hors du feu avec du parmesan afin que le fromage n'adhère pas à la casserole. L'alchimie entre l'eau de cuisson, l'huile d'olive et le parmesan procurera la sensation trompeuse d'une liaison au beurre.

Cheesecake. L'Italie en a, certes, dans l'abdomen, mais son sein n'est pas moins nourricier. Des innombrables fromages de chèvre, de brebis, de vache et même de bufflonne que ce pays a perfectionné avec une précision d'orfèvre, la ricotta est sans doute l'un des plus extraordinaires. Bien qu'il ait l'air d'être frais, ce produit est néanmoins cuit et recuit (ricotto), avec pour résultat une pâte ambivalente, •••

Huiles d'exception
…Cadeaux d'exception

OLIVIERS & CO.

www.oliviers-co.com

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière - www.mangerbouger.fr

••• asexuée, sucrée-salée, presque utérine. La meilleure ricotta, de l'aveu de Pierre, est celle que les Siciliens façonnent à partir du lait de leurs brebis. Son fournisseur, Antonio, qui parle mieux le sicule que l'italien, la lui rapporte de Trapani ou de Raguse avec ses livraisons de mozzarelle fumée, de tomates confites et de câpres de Pantelleria. Pierre en tire un gâteau de fromage typique baptisé « crostata di ricotta », qui est l'ancêtre du cheesecake new-yorkais. Il s'agit d'une belle pâte brisée accueillant un appareil composé de jaunes d'œufs, de crème liquide, de ricotta et de fleur d'oranger. Avant d'enfourner, les Italiens y ajoutent parfois des fruits confits, ou y émiettent un peu de chocolat noir.

TARTE CACAO Ā LA RICOTTA

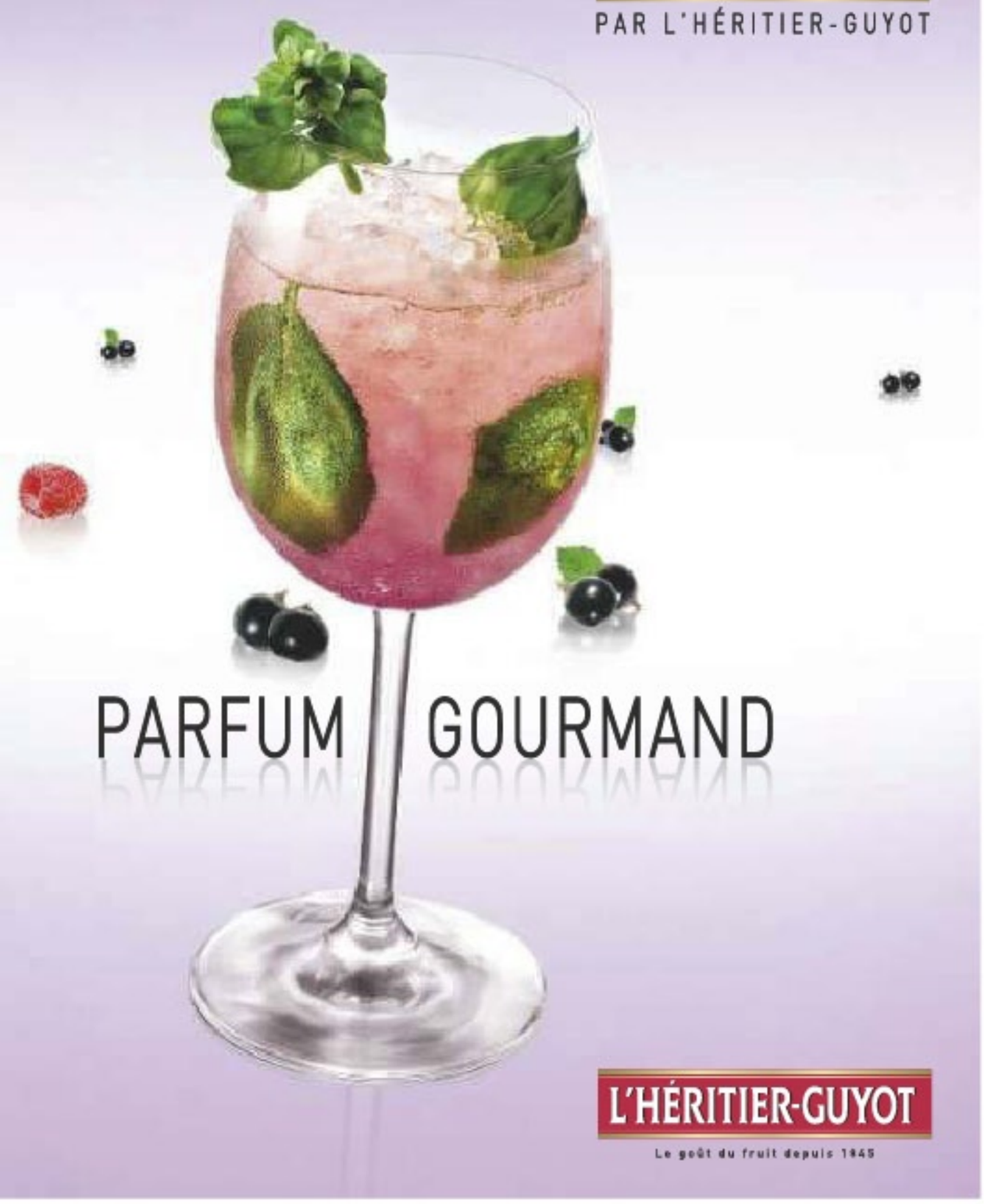
(4 pers.) Dessert / Facile / Bon marché
Préparation : 15 mn / Cuisson : 40 mn
Repos : 30 mn

Pour la pâte :
250 g de farine de blé bio
50 g de sucre de canne
200 g de beurre mou - 1 œuf
25 g de sésame blanc
25 g de poudre de cacao
Pour la garniture :
300 g de ricotta - 1 jaune d'œuf
200 g de crème liquide crue
1 c. à moka d'eau de fleur d'oranger
50 g de sucre de canne

Tamisez la farine et le cacao, ajoutez le beurre en dés, le sésame, le sucre et l'œuf. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. • Roulez en boule, mettez-la au centre d'un moule à tarte préalablement beurré, étalez la pâte avec les doigts le plus régulièrement possible sur le fond et les bords du moule, couvrez et mettez au frigo 30 mn. • Au bout de ce temps, préchauffez le four sur th. 7-8/220. • Préparez la garniture : dans un saladier, battez au fouet électrique, le jaune et le sucre, ajoutez la ricotta puis la crème, parfumez à la fleur d'oranger. Sortez le moule et piquez la pâte à la fourchette, versez la garniture et enfournez 40 mn. • Servez la tarte tiède nature ou arrosée d'un filet de crème fleurette dans laquelle vous aurez incorporé les graines d'une gousse de vanille après l'avoir fendue en deux et grattée.

Dans votre verre **Dans votre verre, un muscat italien Passito di Pantelleria aux arômes de coing, de raisin sec.**

CRÉATIONS COCKTAILS
PAR L'HÉRITIER-GUYOT



PARFUM GOURMAND

L'HÉRITIER-GUYOT
Le goût du fruit depuis 1845

CRÉATIONS COCKTAILS
PAR L'HÉRITIER-GUYOT

NUAGE DE FRUITS ROUGES

L'HÉRITIER-GUYOT
Le goût du fruit depuis 1845

CRÉATIONS COCKTAILS
PAR L'HÉRITIER-GUYOT

X-KISS

L'HÉRITIER-GUYOT
Le goût du fruit depuis 1845

MIXEZ À L'INFINI

1€ DE RÉDUCTION À VALOIR
SUR VOTRE PROCHAIN ACHAT.

L'HÉRITIER-GUYOT
Le goût du fruit depuis 1845

www.lheritier-guyot.com

NUAGE DE FRUITS ROUGES

- 2 cl de crème de mûre L'HERITIER-GUYOT
- 12 cl de champagne
- 2 fraises coupées en 2 et légèrement écrasées
- Glaçons

Dans un verre "piscine", déposez les fraises légèrement écrasées puis la crème de mûre et le champagne bien frais. Ajoutez des glaçons.

Retrouvez cette recette en vidéo

L'HÉRITIER-GUYOT

Le goût du fruit depuis 1845

PARFUM GOURMAND

- 2 cl de crème de cassis L'HERITIER-GUYOT
- 12 cl de vin blanc sec
- 6 feuilles de basilic
- Glace pilée

Dans un verre à vin rempli de glace pilée, versez la crème de cassis et le vin blanc. Ajoutez les feuilles de basilic et mélangez à la cuillère.

A savoir : cette recette originale est une variation autour du Blanc-Cassis revisité.

L'HÉRITIER-GUYOT

Le goût du fruit depuis 1845

N°SOGEC 1841034536

1€ de réduction à valoir sur votre prochain achat.

valable jusqu'au 31/12/2013
sur toute la gamme de crèmes de fruits L'Héritier-Guyot

Découvrez plus de recettes sur www.destinationcocktails.fr ou téléchargez gratuitement l'application

POUR IPHONE

POUR ANDROID

X-KISS

- 3 cl de vodka
- 2 cl de crème de pamplemousse L'HERITIER-GUYOT
- 6 cl de nectar de fraise
- 6 cl de nectar de goyave

Dans un shaker, déposez quelques glaçons, puis versez tous les ingrédients. Shaker et servir dans un verre long drink. Décorez d'un morceau de fraise.

L'HÉRITIER-GUYOT

Le goût du fruit depuis 1845

PUBLICIS ACTIV - BG Paris le 337 Fév 483 Crédit photo : FUMAX Montage : F Vieux

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Cocktail royal chocolat
recette page 73

6 COCKTAILS PÂTISSIERS

Pour vous faire patienter avant le gâteau des Rois, le roi des gâteaux Christophe Felder a médité quelques entremets à boire. Une oasis dans le dessert.

photos **Jean-Claude Amiel**
recettes **Christophe Felder**

Verre, Merci.

Framboisier
fiche-recette

Cocktail Streusel-orange
fiche-recette

Succès d'abricot

SUCCÈS D'ABRICOT *(4 pers.)*

Dessert / Facile / Bon marché /
Préparation : 10 mn / Cuisson : 2 h 10

50 cl de jus d'abricot - 4 cl de purée de marron
15 g de sirop d'orgeat - 2 cl de crème liquide
2 cl de jus d'orange au sirop léger - 100 g de glace pilée
50 g de cubes d'abricot - 50 g d'oranges confites ou fraîches
Pour la meringue verte : 2 blancs d'œufs
100 g de sucre semoule - colorant vert
50 g de chocolat blanc fondu

Déposez 4 verres au réfrigérateur. • Préparez la meringue : fouettez les blancs d'œufs en neige dans un robot avec 15 g de sucre semoule. • Lorsque les blancs commencent à être bien montés, ajoutez 35 g de sucre semoule au fur et à mesure. Continuez à fouetter jusqu'à obtention d'une meringue bien blanche et qui tient entre les branches de votre fouet. Versez alors les 50 g restants de sucre, ajoutez le colorant vert, et mélangez à l'aide d'une spatule en caoutchouc. • Préchauffez votre four à th. 5/150°. • Etalez la meringue sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfournez 8 mn, puis baissez votre four à th. 3/90°. Laissez cuire 2 h environ. Les meringues sont cuites lorsqu'elles sont bien sèches à l'intérieur. • Collez des morceaux de meringue froide autour du verre avec le chocolat blanc fondu. • Passez tous les ingrédients du cocktail au blender avec un peu de glace pilée, versez dans un verre et garnissez de cubes d'abricot. Posez quelques oranges et servez.

Verres, Merci.

Wolfberger

Fondée en 1902

GRANDS VINS, CRÉMANTS & EAUX-DE-VIE D'ALSACE

L'ALSACE AU SOMMET DE SON ART

GEWURZTRAMINER

VENDANGES TARDIVES WOLFBERGER

Grande Médaille d'Or
au Concours Gewurztraminer du Monde 2011

« Vendanges Tardives » par excellence. Magie de la nature recueillie par le savoir-faire des hommes, la mention « Vendanges Tardives » s'applique à des vins issus des cépages les plus nobles. Ces raisins sont récoltés en surmaturité plusieurs semaines après les vendanges classiques et bénéficient d'une vinification minutieuse qui permet à notre maître de chais de développer l'expression et les arômes exceptionnels de ces vins.

Vin disponible dans nos boutiques
et sur www.wolfberger.com

PUBLICIS ACTIV Strasbourg WOLFBERGER RCS Colmar TI 775 642 275 - 028525

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - À consommer avec modération.

POMME CITRONNELLE

(4 pers.)
Dessert / Facile / Bon marché
Préparation : 15 mn
Cuisson : 20 mn

4 pommes vertes
80 g de sucre - 40 cl d'eau
2 tiges de citronnelle
1 goutte de colorant vert
1 goutte de colorant jaune
50 g de glace pilée
Pour la déco : 1 pomme
100 g de pâte d'amande
1 goutte de colorant jaune
1 goutte de colorant rouge
50 g de chocolat blanc fondu - 1/2 jus de citron

Déposez 4 verres au congélateur pour les glacer. • Faites bouillir l'eau et le sucre dans une casserole, lavez, puis coupez les pommes en gros dés avec la peau. • Déposez-les dans le sirop bouillant. Ajoutez la citronnelle épluchée et coupée en rondelles, faites cuire jusqu'à ramollissement des pommes, environ 20 mn à feu très doux. Testez la cuisson en enfonçant un petit couteau dans la chair des pommes, elle doit être complètement ramollie. • Tamisez la compote au travers d'un chinois, ajoutez une pointe de colorant vert et une de colorant jaune (très peu) • Mixez très longuement à l'aide d'un mixeur plongeant, et passez à l'étamine. • Ajoutez la glace pilée. Séparez la pâte d'amande en deux et colorez-la en versant 1 goutte de colorant jaune sur l'un, 1 goutte de colorant rouge sur l'autre, roulez des petites boules, aplatissez-les légèrement, et collez-les avec le chocolat blanc autour du verre. • Versez le mélange pomme-citronnelle dans les verres et posez une rondelle de pomme (citronnée pour lui éviter de noircir).

Verre, Merci.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

SALON SAVEURS
DES PLAISIRS GOURMANDS

7 8 9 10 DÉC. 2012
ESPACE CHAMPERRET

De 10h à 20h (nocturne vendredi 7 déc. jusqu'à 22h - Fermeture lundi 10 déc. à 18h)

2 ENTRÉES GRATUITES

sur présentation de ce bon à découper **aux caisses du salon.**

* Offre valable pour 2 personnes se présentant aux caisses du salon Saveurs des plaisirs gourmands du 7 au 10 décembre 2012 à l'Espace Champerret, munies du présent document original. Tout bon non présenté dans son intégralité et/ou photocopié sera refusé. Offre non cumulable avec d'autres promotions. Ce bon ne peut être vendu ou reproduit sous peine de poursuites ou de sanctions. Elle à Table

SALON SAVEURS
DES PLAISIRS GOURMANDS

14 15 16 DÉC. 2012
PORTE DE VERSAILLES

De 10h à 20h (nocturne vendredi 14 déc. jusqu'à 21h - Fermeture lundi 16 déc. à 18h)

2 ENTRÉES GRATUITES

sur présentation de ce bon à découper **aux caisses du salon.**

* Offre valable pour 2 personnes se présentant aux caisses du salon Saveurs des plaisirs gourmands du 14 au 16 décembre 2012 Porte de Versailles, munies du présent document original. Tout bon non présenté dans son intégralité et/ou photocopié sera refusé. Offre non cumulable avec d'autres promotions. Ce bon ne peut être vendu ou reproduit sous peine de poursuites ou de sanctions. Elle à Table

Création decanoisette.com (crédits photo : Plain Picture - Sucré Salé - PhotoAlto)

un événement comexposium

www.salon-saveurs.com

SAVEURS · madame FIGARO · Maxi Cuisine · 750 grammes · FFC Fédération Française de Cuisine · CUISINE RADIO

Forêt-noire

Verre, Merci.

FORÊT-NOIRE *(4 pers.)*

Dessert / Facile / Bon marché
Préparation : 15 mn
Cuisson : 2 h 10 mn

6 cl de purée de pomme - 6 cl de purée de poire - 10 cl de jus de cranberry - 200 g de griottes surgelées - 1 cl de jus de citron vert - 50 g de crème de marron - 50 g de chocolat fondu - 100 g de glaçons
Pour la meringue : 2 blancs d'œufs - 100 g de sucre semoule 20 g de cacao en poudre

Déposez les verres au réfrigérateur. Préparez la meringue : fouettez les blancs d'œufs en neige dans un robot avec 15 g de sucre semoule. Lorsque les blancs commencent à être bien montés, ajoutez 35 g de sucre semoule au fur et à mesure. • Continuez à fouetter jusqu'à obtention d'une meringue bien blanche et qui tient entre les branches de votre fouet. Versez alors les 50 g restants de sucre. • Préchauffez votre four à th. 5/150°. Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, déposez des petits tas de meringue en les torsadant légèrement. Saupoudrez de cacao. Enfournez durant 8 mn, puis baissez votre four à th. 3/90°. Laissez cuire pendant 2 h environ. Les meringues sont cuites lorsqu'elles sont bien sèches à l'intérieur. • Confectionnez un cornet avec du papier sulfurisé, coupez le bout, versez le chocolat fondu dans le cornet et faites des petits vermicelles sur le pourtour du verre. • Mélangez tous les ingrédients destinés au cocktail, et mixez le tout. Frappez avec des glaçons. Passez le jus au tamis, versez dans les verres contenant des glaçons, posez la meringue cacao.

COCKTAIL ROYAL CHOCOLAT *(4 pers.)*

Dessert / Facile / Bon marché
Préparation : 10 mn Cuisson : 2 h 10

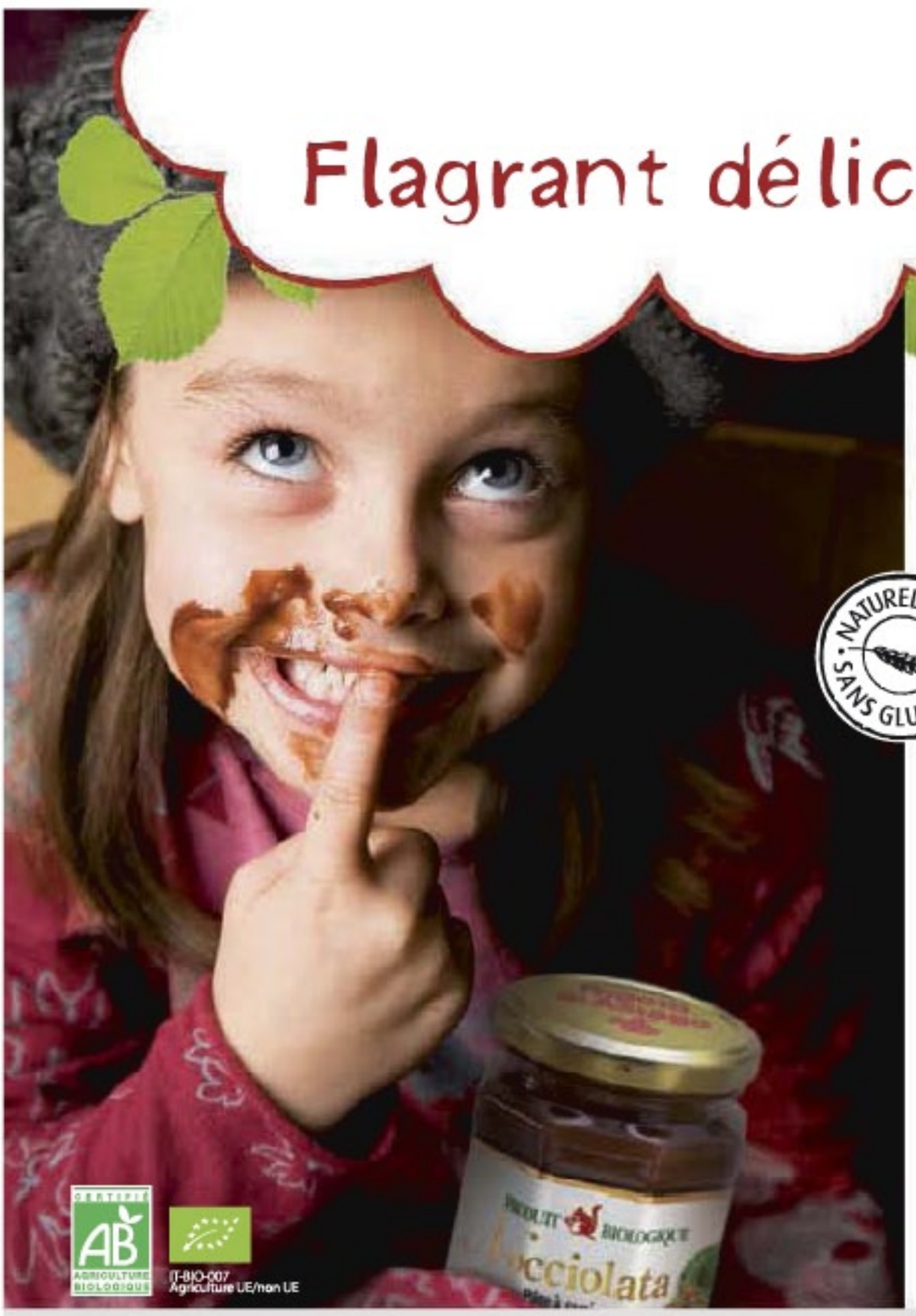
15 cl de crème liquide - 35 cl de lait entier - 10 cl de liqueur de cacao (Joseph Cartron) - 10 g de sucre semoule 50 g de chocolat à 70 % de cacao - un zeste d'orange
Pour le lait mousseux : 20 cl de lait demi-écrémé
Déco : 100 g de chocolat fondu - 1/2 fève de tonka - Meringue : 2 blancs d'œufs - 100 g de sucre semoule - 30 g de chocolat à 65% de cacao fondu

Déposez les verres au congélateur pour les glacer. • **Réalisez des meringues** comme indiqué dans la recette de la forêt noire. • Collez des petites meringues autour du verre avec le chocolat noir. • **Pour le cocktail :** hachez le chocolat à 70% de cacao avec un couteau ou dans un robot, et mettez-le dans un saladier. • Faites bouillir le lait, la crème liquide et le sucre semoule, ajoutez le zeste d'orange. • Versez le lait bouillant (sans le zeste) sur le chocolat en plusieurs fois, en mélangeant au fouet jusqu'à ce qu'il fonde complètement. Afin d'obtenir une texture lisse, passez le mélange au mixeur. • Versez le chocolat tiède dans de jolis verres. Ajoutez la liqueur de cacao. • **Préparez le lait mousseux :** dans une petite casserole, versez 20 cl de lait, et fouettez pendant 2 mn avec un petit mixeur spécial afin d'obtenir une mousse légère. Réservez. • A l'aide d'une cuillère, déposez du lait mousseux sur chaque verre. • Décorez avec des filaments de chocolat fondu. • Râpez la fève de tonka sur le dessus. Servez immédiatement.

à table + **Pour faire un excellent chocolat, il faut une très bonne crème avec un bon goût de lait. Elle ne doit surtout pas être acide.**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Adresses p. 184



Nocciolata

Rigoni di Asiago
au cœur de la nature

Tout simplement irrésistible... À savourer sans modération !

Une pâte à tartiner légère et savoureuse au bon goût de noisettes et de cacao.

- Un savoir-faire unique
- Des ingrédients naturels soigneusement sélectionnés
- Sans huile de palme, sans graisses hydrogénées

WWW.RIGONIDIASIAGO.COM
Disponibles en magasins Bio, au rayon Bio des grandes surfaces et sur Internet.

RCS Marseille 482 460 177 - Crédit photos : Thinkstock - Fotolia - PMKR-0797

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE. www.mangerbouger.fr

Menus FRETINS

En cuisine, l'océan est un continent vierge où l'on rechigne à sortir des sentiers battus. Chef du restaurant Auguste et parrain de la campagne européenne « Mr. Goodfish » pour la diversité des ressources maritimes, Gaël Orieux ne s'intéresse pas qu'aux espèces menacées : il nous rappelle qu'il en existe de nombreuses encore inexploitées.

Photos **Jean-Claude Amiel** - Réalisation **Sandrine Giacobetti** - Texte **Julien Bouré**

ÉGLEFIN, HADDOCK, CHÂTAIGNES ET POMMES DE TERRE VIOLETTES BANANES

(4 pers.) Plat / Facile / Bon marché
Préparation : 20 mn / Cuisson : 1 h 10 min

4 morceaux d'églefin de 180 g
200 g de haddock
25 cl d'huile de pépin de raisin
12 châtaignes cuites
1 kg de pommes de terre violettes
50 g de beurre demi-sel
25 cl de crème liquide - 25 cl de lait entier

Dans une casserole, versez le lait entier, la crème liquide et le haddock et laissez cuire 1 h doucement. • Passez la crème au blender, salez et poivrez. • Taillez les pommes de terre en forme de petites bananes et faites-les cuire à l'eau salée. • Dans un plat, déposez l'églefin, salez et poivrez. Arrosez le poisson d'huile de pépin de raisin, faites cuire au four sur th. 6/180° pendant 8 mn. • Dans une poêle, faites mousser 10 g de beurre demi-sel et faites revenir les châtaignes. • Dans une poêle, faites sauter les pommes de terre violettes (vitelottes) lavées et séchées dans 40 g de beurre. • Servez le poisson nappé de crème avec les pommes de terre autour.

Assiette, Merci.

COUTEAUX DE MER, ABRICOTS ET DATTES, MOUSSELINE DE POTIMARRON AU VIEUX COMTÉ *(4 pers.)*

Entrée / Facile / Bon marché
Préparation : 25 mn / Cuisson : 1 h 05 mn

12 gros couteaux de mer
4 abricots secs taillés finement
4 dattes taillées finement
2 échalotes taillées finement
2 c. à soupe d'huile d'olive
1 c. à soupe d'huile de noix
1 c. à soupe de vinaigre de cidre
600 g de potiron en dés
1/2 litre de lait
100 g de comté râpé

Enlevez l'intérieur des couteaux à l'aide d'une petite cuillère. • Taillez-en la belle partie blanche en dés et nettoyez les coquilles à l'eau. • Dans une casserole, faites cuire doucement le potiron dans le lait pendant 1 h. Lorsqu'il est cuit, mixez pour obtenir une purée très lisse. • Déposez la purée de potiron dans les coquilles des couteaux et ajoutez un peu de comté râpé. Réservez. • Mélangez les dés de couteaux, les échalotes, les abricots, les dattes, l'huile d'olive, l'huile de noix et le vinaigre de cidre, salez, poivrez et mélangez bien. • Passez les coquilles garnies de potiron au four 4 mn sur th. 6/180°. Sortez-les du four, disposez immédiatement les dés sur le potiron et servez.

GOUJONNETTES DE CARDINE EN CHAPELURE DE NOISETTE, CONDIMENT CITRON CAVIAR

(4 pers.) Plat / Facile / Bon marché
Préparation : 20 mn / Cuisson : 2 mn

1 cardine (800 g env.) - 200 g de farine
200 g de chapelure fine - 2 œufs battus
1 l d'huile de friture - 100 g de mayonnaise
200 g de noisettes hachées
10 g de câpres hachées - 10 g de persil haché - 10 g de cornichons hachés
1 citron caviar ou 1/2 citron jaune

Levez les filets de cardine, ôtez la peau et taillez des bandes de poisson dans le sens de la longueur. • Versez la farine dans une assiette. Battez les œufs dans une autre, et dans une troisième assiette, mélangez la chapelure et les noisettes hachées. Passez les goujonnettes dans la farine, puis les œufs et enfin la chapelure. Réservez. • Mélangez la mayonnaise avec les câpres, les cornichons, le persil et le citron caviar. Si vous ne trouvez pas de citron caviar, levez les quartiers de citron jaune à cru sans la peau et hachez la pulpe. • Faites frire les goujonnettes à 180°, 2 mn environ, égouttez, salez et servez.

L'ÉGLEFIN : Proche du merlan, mais plus gros, plus fin et de meilleure tenue, je ne comprends pas pourquoi on ne le trouve pratiquement que fumé (il s'appelle alors haddock). C'est pourtant l'un des poissons que je préfère. Quand le haddock n'est pas saur, qu'il est à la fois boucané et encore moelleux, c'est à la fois une chair remarquable et un très beau condiment.

LE COUTEAU : On ne sait jamais quoi faire avec ce coquillage de toute beauté qui se trouve habituellement en fagots. Puisqu'il meurt assez vite, je conseille de l'acheter très frais (le mollusque doit être réactif au toucher, ne pas « tirer la langue ») et de le préparer dans la journée. Ayant tendance à se dessécher sur la flamme, je le préfère donc cru pour savourer •••

Elle est si bonne

FRAÎCHE ET ENTIÈRE

MAIS OUVREZ-LA QUAND MÊME AVANT!

SAISON DE LA COQUILLE SAINT-JACQUES • PECTEN MAXIMUS

TOUS LES ANS D'OCTOBRE À MAI

WWW.COQUILLESAINTJACQUES.INFO

FranceAgriMer
ÉTABLISSEMENT NATIONAL
DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA MER

www.souple.fr

••• pleinement son goût iodé, ou tiédi par une purée chaude de légumes.

LA CARDINE : Ce modèle réduit du turbot est rarement ciblé par les pêcheurs. Mais on en trouve de plus en plus sur les étals, à des prix assez démocratiques. Il a fallu du temps pour que je prenne du plaisir à la cuisiner. Lorsqu'on découvre de nouvelles espèces, il ne faut pas s'arrêter à une déception, à une cuisson ratée : le poisson s'apprivoise, il ne se donne pas aisément. La ressemblance entre une cardine et une sole induit souvent le cuisinier en erreur : comme deux membres d'une même famille, elles se comportent très différemment en cuisine. La première ne fonctionne pas en meunière, donc une cuisson trop longue rendra sa chair cotonneuse. Elle préfère de loin être saisie rapidement à la poêle ou en friture.

LE CARRELET : J'adore ce gros poisson plat, considéré à tort comme le turbot du pauvre. Il faut seulement savoir que sa chair ne tient pas autant à l'arête, et que son parfum subtil abomine les accompagnements trop insistants. Servez-le nature avec un beurre aux olives, ce sera parfait. L'avantage avec cette espèce, c'est qu'on parvient facilement à trouver de belles prises. Généralement, mieux vaut acheter un gros poisson plutôt que deux petits : il y a moins de perte (une seule tête à extraire, un calibre plus facile à travailler), les filets se tiennent mieux, et le sujet a plus de chance de s'être

Assiette, Merci.

reproduit, d'avoir donc contribué à préserver la ressource. Pour les mêmes raisons que la cardine, une cuisson vive et courte tient mieux compte de son étoffe plus onctueuse que rebondie : pochez-le environ 100 secondes, puis égouttez dès que le « pétale » se lève jusqu'au bout, et servez sans attendre.

LA LINGUE BLEUE : Sa chair me rappelle celle du cabillaud. Certes un peu moins parfumée et plus fragile, mais souvent volumineuse, donc agréable à cuisiner. On en trouve de plus en plus souvent chez les poissonniers, à des tarifs assez intéressants.

LA CREVETTE GRISE : Préparer le très classique consommé de langoustines est une opération laborieuse : il faut faire un bouillon, filtrer, ajouter des blancs en neige, clarifier… Un jour, je réalise, une heure avant le service, •••

MINUTE DE CARRELET ET BEURRE BATTU *(4 pers.)*

Plat / Facile / Bon marché
Prép. : 20 mn / Cuisson : 1 h 10 mn

4 morceaux de carrelet de 160 g
environ 1 grosse poignée de foin
160 g de beurre demi-sel
1 jus de citron jaune
10 g d'olives noires ou de truffe noire

Dans un robot muni de l'ustensile batteur, mettre 160 g de beurre et laissez tourner à vitesse moyenne un bon moment. • Ajoutez le jus de citron jaune, la truffe noire ou les olives noires. • Dans une casserole, faire bouillir l'eau et le foin pendant 1 h. • Dans un plat, disposez les morceaux de carrelet, un peu d'eau de la cuisson du foin et le beurre demi-sel sur la peau du carrelet, salez et poivrez. • Faites cuire à th. 7/220° au four, pendant 8 mn environ. • Servez bien chaud.

L'OR ESPRESSO

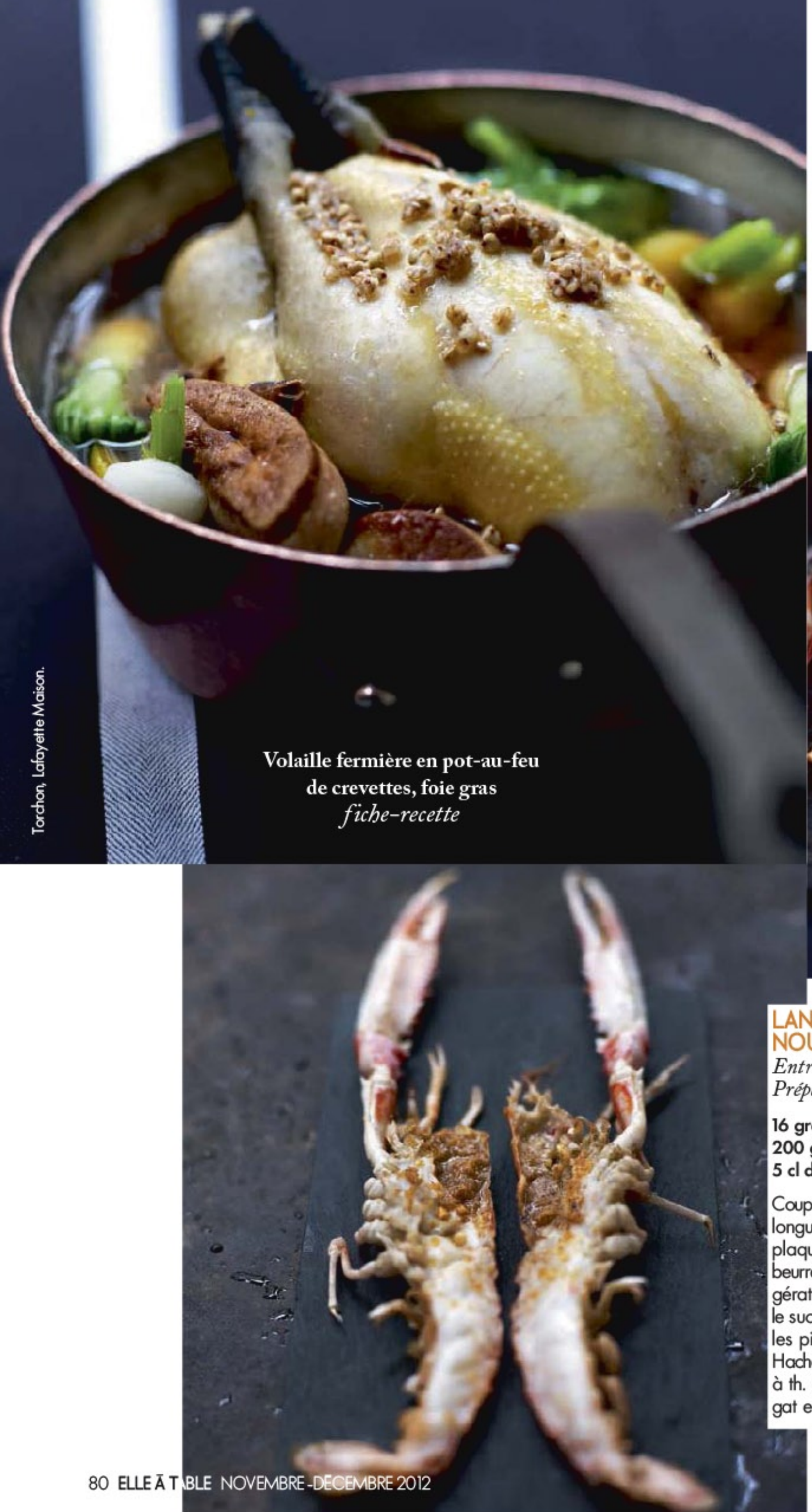
Maison du Café France SNC - RCS Paris 383 885 746

VIF, FRAIS, FRUITÉ : UNE TOUCHE D'EXUBÉRANCE

L'OR ESPRESSO
CRÉATEUR D'ESPRESSO

www.lorespresso.fr

Capsules compatibles avec les machines à café Nespresso®*. *Marque appartenant à un tiers n'ayant aucun lien avec D.E MASTER BLENDERS 1753.



Torchon, Lafayette Maison.

Volaille fermière en pot-au-feu de crevettes, foie gras
fiche-recette

••• que j'avais oublié d'en préparer. En désespoir de cause, je mets à bouillir quelques crevettes grises avec des tomates et des légumes crus, un peu de gingembre et de citronnelle. Le résultat s'est révélé au-dessus de tout ce que j'avais goûté jusqu'alors. Attention, ça ne marche qu'avec des petites crevettes grises. En plus de son teint ombrageux dont l'esthétique rappelle celle d'un bouillon dashi, il corse à merveille des pot-au-feu ou des recettes de volailles pochées. •••

LANGOUSTINES AU VIN JAUNE, NOUGAT DE PIGNONS DE PIN *(4 pers.)*

Entrée / Facile / Assez cher
Préparation : 20 mn / Cuisson : 5 mn

16 grosses langoustines - 80 g de beurre demi-sel 200 g de pignons de pin - 100 g de sucre semoule 5 cl de Vin Jaune

Coupez les langoustines en deux dans le sens de la longueur et videz la tête. • Répartissez-les sur une plaque, arrosez de Vin Jaune et posez dessus le beurre demi-sel découpé en lamelles, réservez au réfrigérateur. • Dans une casserole, faites un caramel avec le sucre semoule jusqu'à ce qu'il soit blond. • Ajoutez les pignons de pin et enrobez-les avec le caramel. Hachez finement dans un mixeur. • Préchauffez le four à th. 6-7/200°. Recouvrez les langoustines de nougat et glissez-les 5 mn sur la plaque.

L'OR
ESPRESSO

Maison du Café France SNC - RCS Paris 383 885 746

ÉQUILIBRÉ, FLORAL, ACIDULÉ : UN SOUFFLE DE SÉRÉNITÉ

L'OR ESPRESSO
CRÉATEUR D'ESPRESSO

www.lorespresso.fr

Capsules compatibles avec les machines à café Nespresso®*. *Marque appartenant à un tiers n'ayant aucun lien avec D.E MASTER BLENDERS 1753.

Assiette, Merci.

LINGUE BLEUE, OIGNONS ROUGES ET ŒUFS DE CAILLE, JUS DE VIN CHAUD ÉPICÉ

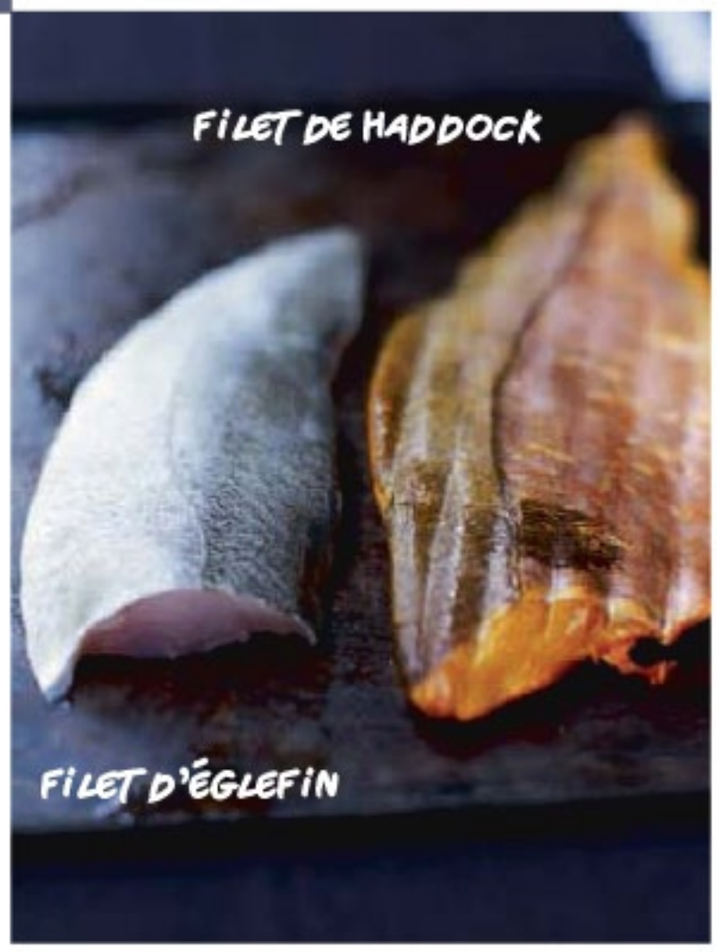
(4 pers.)
Plat / Facile / Bon marché
Prép. : 25 mn / Cuisson : 1 h 40 mn

4 morceaux de lingue bleue de 180 g
1/2 dl d'huile de pépin de raisin
4 œufs de caille
60 g de beurre
4 oignons rouges taillés finement
50 cl de vin rouge
1 feuille de laurier
1 orange taillée en 6
300 cl d'eau
80 g de sucre semoule
1 bâton de cannelle
2 anis étoilés
6 pruneaux (sans noyau)

Versez dans une casserole le vin rouge, l'eau, le sucre, la cannelle, les pruneaux, le laurier, les anis étoilés et l'orange. Laissez cuire doucement 1h30. • Enlevez la cannelle, le laurier, l'orange et les étoiles d'anis et mixez le vin filtré avec un blender. Salez légèrement et réservez. • Faites revenir les oignons dans 40 g de beurre à feu doux pour réaliser une compote. Salez et poivrez, réservez. • Faites cuire les œufs de caille au plat avec 20 g de beurre, salez et réservez. • Salez et poivrez la lingue bleue et disposez-la dans un plat, arrosez avec l'huile de pépin de raisin et faites cuire à 180°, 8 mn environ. • Enlevez la peau, servez le poisson avec le jus, la compotée d'oignons et les œufs de caille.

••• **LA LANGOUSTINE :** pour changer du pochage traditionnel, elle sera délicieuse fendue en deux et enrobée dans un nougat maison composé de beurre demi-sel, de caramel, de noix et de cacahuètes. Au four 3 ou 4 minutes, c'est prêt lorsque la croûte se décolle de la coquille si on y applique le dos d'une cuillère. Le vin jaune avec lequel j'arrose la langoustine est aussi parfaitement indiqué pour accompagner un plat de crustacés, à l'occasion des fêtes par exemple.

Adresses p. 184

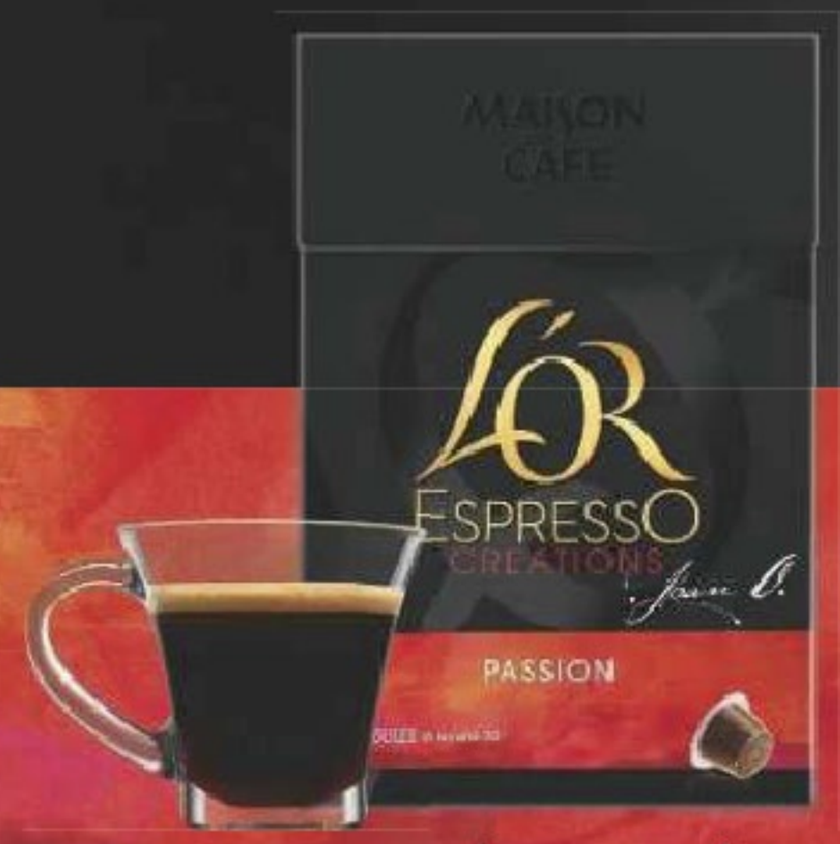


L'OR ESPRESSO

Maison du Café France SNC - RCS Paris 383 885 746

INTENSE, SAUVAGE, ÉPICÉ : UN CONCENTRÉ DE PASSION

L'OR ESPRESSO
CRÉATEUR D'ESPRESSO



www.lorespresso.fr

Capsules compatibles avec les machines à café Nespresso®*. *Marque appartenant à un tiers n'ayant aucun lien avec D.E MASTER BLENDERS 1753.

Fort en BÛCHE

Auteur de nombreux livres de recettes aux éditions La Martinière, l'ancien papa gâteaux de l'hôtel Crillon est décidément bonne pâte. Aujourd'hui, Christophe Felder nous révèle qu'il suffit de rouler un tiramisu en bûche de Noël pour flamber au réveillon.

photos **Jean-Claude Amiel** - réalisation **Sandrine Giacobetti**

Bûche au tiramisu

« SERREZ LES BLANCS, AUTREMENT DIT MONTEZ-LES EN NEIGE TRÈS FERME, COMPTEZ 7-8 MN POUR DONNER DE LA TENUE AU BISCUIT. »

BÛCHE AU TIRAMISU *(8 pers.)*

Dessert / Facile / Bon marché
Préparation : 30 mn / Cuisson : 7-8 mn
Repos : 15 mn + 1 nuit

Pour le biscuit

4 œufs - 110 g de sucre en poudre
110 g de farine - 1 petit café expresso

Pour le sirop à imbiber

4 tasses d'expresso
1 c. à café de café soluble
2 c. à soupe de vin de Marsala

Pour la crème

250 g de mascarpone
3 jaunes d'œufs - 100 g de sucre glace
25 cl de crème fleurette entière très froide
2 feuilles de gélatine

Pour le décor

cacao en poudre - feuilles d'or (facultatif)
perles or et argent - carrés de chocolat noir

La veille, préparez la bûche : préchauffez le four sur th. 7-8/220°. Sortez la plaque du four et tapissez-la de papier sulfurisé. Séparez les blancs des jaunes d'œufs (réservez les jaunes) et commencez à monter les blancs au batteur électrique **(1)**. Lorsqu'ils sont mousseux, ajoutez la moitié du sucre tout en continuant de les battre les blancs 1 mn, puis versez le restant de sucre et continuez de battre jusqu'à l'obtention d'œufs en neige très ferme **(2)**. • Ajoutez les jaunes d'œufs dans les blancs et mélangez le moins possible **(3)**. • Versez par-dessus la farine au travers d'un tamis **(4)** et mélangez en une fois, puis incorporez le café à la pâte avec une spatule **(5)**. • Versez la pâte et répartissez-la de manière égale sur l'ensemble de la plaque, sur une épaisseur de 1 cm environ **(6)**. Placez au four, faites cuire 7 à 8 mn, sortez du four et faites glisser le biscuit sur une grille. • Humidifiez un torchon ou une feuille de papier sulfurisé et recouvrez-en le biscuit.

« PRÉPAREZ VOTRE CAFÉ EXPRESSO À L'AVANCE, IL DOIT ÊTRE INCORPORÉ FROID À LA PÂTE. »

Jaillance

signe les plus belles bulles de France

Clairette de Die

« Unique et pétillante, mes notes fruitées sont surprenantes ! »

Gagnez des cadeaux Jaillance !

sur facebook.com/jaillance

HIGHCO SHOPPER – JAILLANCE : RCS ROMANS 301 193 298 00017 – Crédits photo : Georges Flayols (coupe) et Marc Abed (bouteille).

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

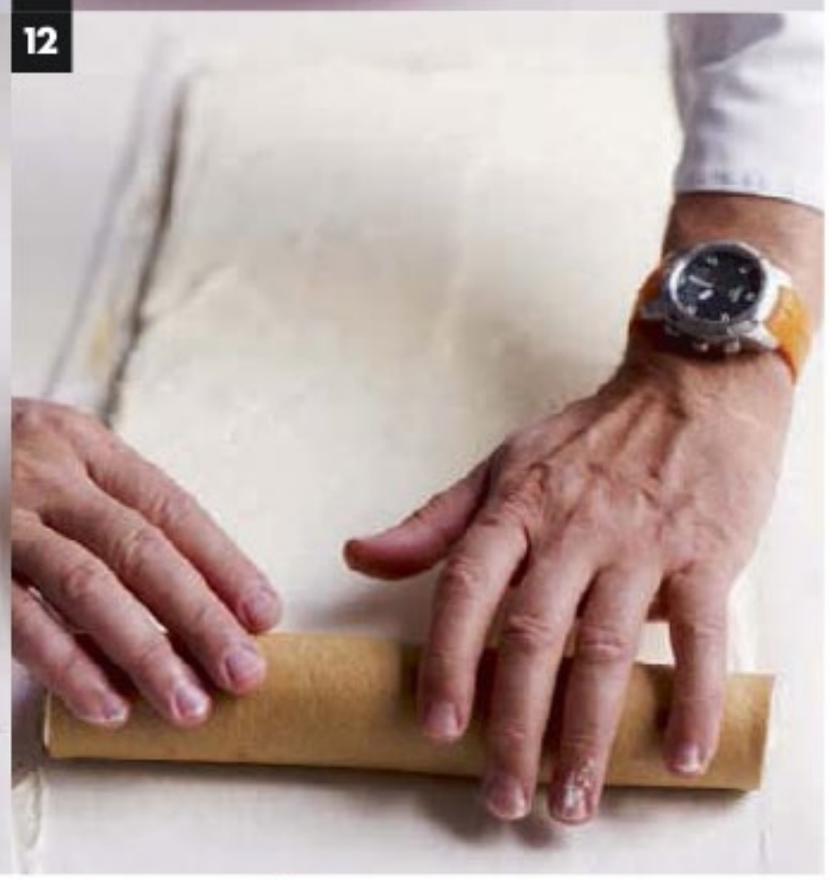
7

8

9

10

11



12

« POUR MONTER LA CHANTILLY SANS ÉCLABOUSSURES, COUVREZ LE SALADIER AVEC DU FILM ALIMENTAIRE EN LAISSANT L'ESPACE POUR LE FOUET. »

13

Préparez le sirop : mélangez les expressos, le café soluble et le marsala de façon homogène, réservez.

Préparez la crème : battez ensemble les jaunes et le sucre glace, ajoutez le mascarpone en continuant de battre 2-3 mn **(7)**. • Montez la crème bien froide en chantilly **(8)**. • Faites ramollir 5 mn les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Essorez-les et faites-les fondre dans une casserole au bain-marie sans rien ajouter ou au micro-ondes 5-6 s. • Mélangez la gélatine avec 2 c. à soupe de crème fouettée pour la diluer. • Ajoutez la moitié du mélange jaunes-mascarpone, mélangez bien, puis ajoutez la deuxième moitié, mélangez de nouveau. • Versez sur la crème fouettée et mélangez le tout délicatement à la spatule **(9)**. • Imbibez le biscuit avec le sirop à l'aide d'un pinceau, puis étalez une grosse moitié de crème **(10-11)**, le reste servira à masquer le biscuit roulé. • Faites glisser le biscuit avec le papier sulfurisé sur le plan de travail. Roulez-le sur lui-même **(12)**, mettez au frais 15 mn, puis masquez le biscuit avec la crème restante. • Dessinez des nervures de bois à l'aide d'une spatule. Placez au frais une nuit. • Avant de servir, saupoudrez le biscuit d'un voile de cacao avec un petit tamis **(13)** et décorez de feuilles d'or, de perles dorées et argentées, carrés de chocolat... Comme il vous plaira.

Joyeux Noël !

à table + > **Pour un biscuit sans gluten, remplacez la farine de blé par 50 g de fécule de pomme de terre mélangée à 50 g de Maïzena.** > **Si vous voulez une finition de pâtissier, coupez la première part aux deux extrémités, vous aurez une présentation parfaite.** > **Pour décorer avec des carrés de chocolat, arrondissez les angles avec les doigts et saupoudrez-les de cacao.**

Prochaine leçon filmée avec Christophe Felder :

UNE RECETTE ÉCLAIR

Bols en Pyrex, cul de poule, spatule, Merci. Batteur à main électrique, Bosh.

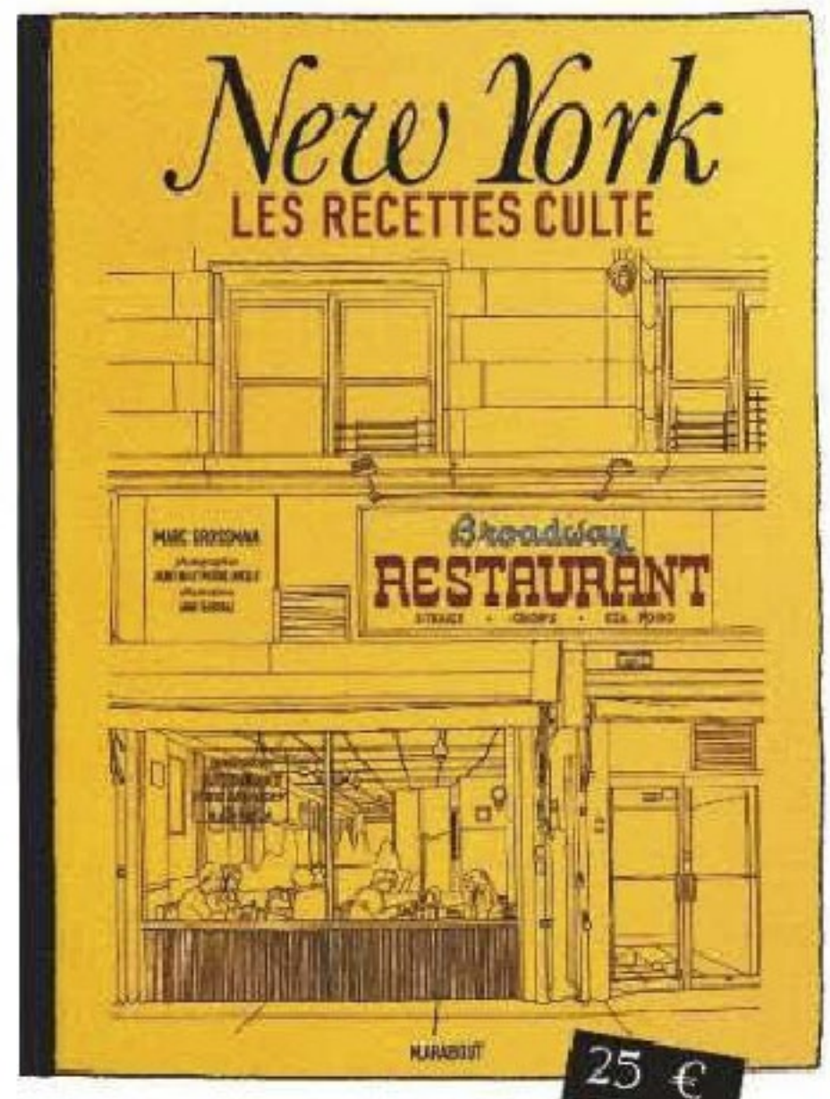
MERRY DONUTS & HAPPY NEW YORK !

BY MARABOUT

www.marabout-cote-cuisine.com

7,99 €

18,95 €



25 €

6,90 €

7,99 €

Illustrations . ©Jane Teasdale

EN CUISINE...

> **18 RECETTES FESTIVES** PAGE 92
pour composer vos menus de réveillons

> **BONNES FEUILLES** PAGE 106
Du nouveau sur la châtaigne

> **UNE RECETTE DE BASE** PAGE 112
Variation sur le foie gras

> **LA GRENADE** PAGE 120
De quoi vous armer jusqu'aux dents

> **LA CUISINE DU PLACARD** PAGE 126
Réveillonner avec trois fois rien

> **LES BISCUITS DE L'AVENT** PAGE 130
C'est du gâteau !

Ruban, Marie Papier.

photo **Jérôme Bilic** - stylisme **Marie Leteuré**

Toasts à la boutargue
fiche-recette

Vaisselle et piques, Merci. Boutargue, Kaskas

FÊTES

Oubliez les fantômes des Noëls passés. Avec ces gourmandises parfaitement décomplexées, les grands classiques de réveillons vont avaler leur acte de nativité !

photos **Jérôme Bilic** - réalisation **Marie Leteuré**

Assiettes, Alinéa.

Cuisses de volaille farcies
recette en page 100

COMME CHEZ NOUS

Soufflé au chocolat
recette en page 104

Assiette, Caravane Emporium. Verre, BHV.

ENTRÉES

Assiette, Bernardaud. Fond, Marie Papier.

Tartare d'avocats aux crevettes

TARTARE D'AVOCATS AUX CREVETTES *(6 pers.)*

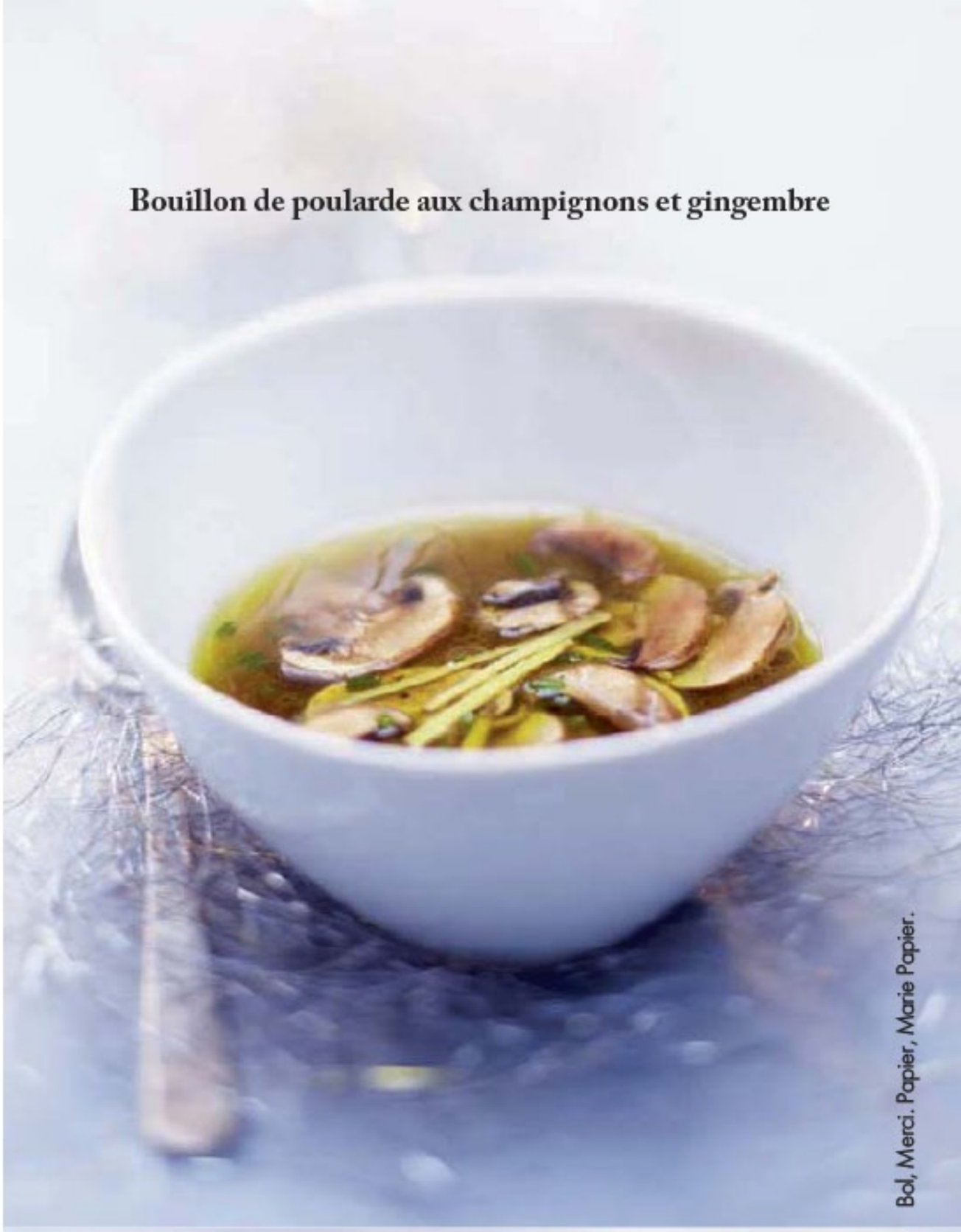
Entrée / Facile / Bon marché
Préparation : 10 mn / Cuisson : 5 mn

600 g de crevettes crues décortiquées
3 avocats
1 citron vert
1 c. à soupe de graines de sésame
huile de sésame
2 c. à soupe de crème de vinaigre balsamique
1 petit bouquet d'aneth
poivre du moulin

Faites sauter les crevettes dans une grande poêle avec 2 c. à soupe d'huile de sésame, salez, poivrez et parsemez d'aneth ciselé à la fin. • Ouvrez les avocats en deux, retirez les noyaux, coupez la chair en dés, arrosez-les de jus de citron vert, salez, poivrez. • Posez un cercle de 8 cm de diamètre dans une assiette, remplissez-le à moitié avec les dés d'avocat, nappez d'un peu de crème de balsamique, saupoudrez de graines de sésame, ajoutez des crevettes, puis quelques gouttes d'huile de sésame. Recommencez pour les autres assiettes et servez froid ou à température ambiante.

à table + **Vous pouvez réaliser la même recette avec des langoustines crues décortiquées que vous ferez revenir seulement 2 mn.**

Bouillon de poularde aux champignons et gingembre



Bol, Merci. Papier, Marie Papier.

Terrine de foie gras express aux poires

Assiette, Caravane Emporium. Bol et cuillère, Merci. Fond et rubans, Marie Papier.

Tarte aux fruits de mer

recettes en page 96

Assiettes, Bernardaud

ENTRÉES

TERRINE DE FOIE GRAS EXPRESS AUX POIRES *(6 pers.)*

Entrée / Facile / Cher
Préparation : 15 mn / Cuisson : 10 mn
Repos : 1 nuit au frais ou 2 h au congélateur

1 foie gras de canard cru de 600 g environ
3 poires mûres mais fermes
poivre du moulin
1 c. à café de quatre-épices - baies roses
40 g de beurre - le jus de 1/2 citron
150 g de gelée de groseille
pain de mie complet ou aux fruits secs

Tapissez une terrine de papier sulfurisé ou de film alimentaire. • Pelez les poires, retirez le cœur et coupez-les en lamelles un peu épaisses. • Faites fondre un morceau de beurre dans une poêle et faites revenir les lamelles de poires sur feu doux pendant 10 mn environ en les retournant à mi-cuisson. • Coupez le foie bien froid en tranches de 1 cm d'épaisseur. • Faites chauffer une autre poêle antiadhésive et dès qu'elle est bien chaude, faites revenir les tranches de foie gras salées, poivrées et saupoudrées de quatre-épices pendant 20 s environ de chaque côté, elles doivent être dorées. • Mettez une couche de foie gras dans la terrine, une couche de poires et ainsi jusqu'à épuisement des ingrédients, en terminant par le foie. • Tassez bien, filtrez le gras rendu par le foie dans la poêle et versez-le sur la terrine, parsemez de quelques baies roses et mettez au frais 1 nuit. • Pour servir, coupez la terrine en tranches, servez-les avec du pain de mie grillé et la gelée de groseille que vous aurez réchauffée avec le jus du citron.

à table + **Vous pouvez couper une autre poire en très fines lamelles en gardant la peau ; posez-les sur une feuille de papier sulfurisé, saupoudrez-les de sucre glace et faites-les sécher 2 h au four chaleur tournante à 80 ° pour accompagner la terrine.**

TARTE AUX FRUITS DE MER *(6 pers.)*

Entrée / Facile / Bon marché
Préparation : 30 mn / Cuisson : 40 mn

250 g de pâte brisée
500 g de cocktail de fruits de mer surgelés
3 échalotes
10 cl de vinaigre de cidre
20 cl de vin blanc
2 gousses d'ail
2 c. à soupe d'huile d'olive
1 bouquet de cerfeuil ou de basilic
1 c. à café de sucre
1 c. à soupe de vinaigre balsamique
20 cl de crème fleurette
poivre du moulin
piment d'Espelette

Préchauffez le four sur th. 6/180. • Beurrez et farinez un moule à tarte ou 6 moules individuels, étalez la pâte brisée sur le plan de travail fariné et mettez-la dans le ou les moules. • Piquez la pâte de quelques coups de fourchette, mettez un disque de papier sulfurisé dessus, garnissez-le de légumes secs et faites cuire la pâte à blanc pendant 20 mn, puis retirez le papier et poursuivez la cuisson 5 mn. • Pelez et hachez les échalotes, mettez-les dans une casserole avec le vinaigre de cidre sur feu moyen, faites réduire complètement. • Mettez les fruits de mer surgelés dans une large sauteuse avec les gousses d'ail hachées et le vin blanc, salez, poivrez et laissez frémir 10 mn. • Recueillez le jus de cuisson, versez-le sur les échalotes et faites réduire sur feu vif. Ajoutez le sucre, le vinaigre balsamique, faites légèrement caraméliser, puis ajoutez la crème fleurette. • Ajoutez un filet d'huile dans la poêle sur les fruits de mer, parsemez de cerfeuil ou de basilic finement ciselés, de 3 pincées de piment d'Espelette, faites revenir 5 mn, puis ajoutez la sauce aux échalotes et à la crème, mélangez bien, et versez sur le ou les fonds de tarte. • Réservez quelques minutes dans le four chaud jusqu'au moment de servir. Vous pouvez faire frire quelques feuilles de basilic ou de cerfeuil dans une petite casserole avec de l'huile végétale sur feu moyen pendant 2 ou 3 mn, égouttez-les sur du papier absorbant avant de les poser sur la tarte.

à table + **Vous pouvez, bien sûr, préparer cette tarte avec des fruits de mer frais, 1 kg de moules que vous faites ouvrir sur feu vif, 500 g de calamar que vous faites sauter sur feu vif avec un filet d'huile d'olive, quelques saint-jacques coupées en dés et poêlées 2 mn et quelques gambas décortiquées...**

BOUILLON DE POULARDE AUX CHAMPIGNONS ET AU GINGEMBRE *(6 pers.)*

Entrée / Facile / Bon marché
Préparation : 10 mn / Cuisson : 5 mn

300 g de restes de poularde, de chapon ou de dinde
1,2 l de bouillon de volaille
150 g de champignons de Paris
1 morceau de gingembre de 40 g
10 brins de ciboulette - poivre du moulin

Lavez les champignons, coupez les pieds et émincez-les finement. • Pelez le gingembre et coupez-le en fins bâtonnets. • Portez le bouillon de volaille à ébullition, ajoutez la volaille émincée, le gingembre et les champignons, salez si nécessaire et laissez frémir 5 mn. • Répartissez dans des assiettes creuses ou des bols, poivrez et parsemez de ciboulette finement ciselée.

TERRINE DE LOTTE ET SAINT-JACQUES *(6 pers.)*

Entrée / Facile / Cher
Préparation : 20 mn / Cuisson : 1h10 mn
Repos au frais : 1 nuit minimum

1 kg de lotte - 500 g de cabillaud
12 noix de saint-jacques
1 sachet de court-bouillon - 5 œufs
1 petite boîte de concentré de tomate
1 c. à café de quatre-épices
poivre du moulin
Pour la sauce :
125 g de crème fraîche épaisse
250 g de mayonnaise
2 c. à soupe de Ketchup
1 c. à soupe de Tabasco

Allumez le four sur th. 6/180° et tapissez un moule à cake de papier sulfurisé. • Coupez les poissons en petits dés et faites-les pocher 10 mn dans le court-bouillon. • Ajoutez les noix de saint-jacques coupées en cubes au bout de 7 mn pour les 3 mn restantes, puis égouttez l'ensemble délicatement. • Battez les œufs en omelette à l'aide d'un batteur, ajoutez du sel, du poivre, le quatre-épices et le concentré de tomate, puis les poissons, mélangez bien et transvasez tout dans le moule. Faites cuire au bain-marie pendant 50 mn à 1 h, une lame de couteau plantée au centre doit ressortir sèche. • Laissez ensuite refroidir et réservez au frais jusqu'au lendemain. • Mélangez la crème, la mayonnaise, le Ketchup et le Tabasco et servez avec la terrine découpée en tranches épaisses.

à table + **Accompagnez cette terrine d'un mélange de pousses de salade. Vous pouvez aussi précuire le poisson 8 mn à la vapeur et les saint-jacques 2 mn.**

Terrine de lotte et saint-jacques

Assiette et bol, The Conran Shop.

FILETS DE POULARDE AUX TRUFFES *(6 pers.)*

Plat / Facile / Cher
Préparation : 15 mn / Cuisson : 35 mn

6 blancs de poularde - 1 petite truffe
1 bouquet de basilic
Pour les légumes :
2 panais - 3 carottes
2 navets - 1/4 de céleri-rave - 1/4 de chou
1 oignon rouge -
50 cl de bouillon de volaille
250 g de crème fraîche - beurre

Préparez les filets de poularde, salez-les et poivrez-les, faites quelques entailles avec un petit couteau sur la partie bombée, puis déposez des lamelles de truffes et des feuilles de basilic, enveloppez chaque filet dans une feuille de film étirable, nouez les extrémités et réservez au frais jusqu'au dernier moment. • Pelez les légumes, lavez-les et coupez-les en petits dés. • Emincez le chou et faites-le blanchir 5mn dans de l'eau bouillante salée puis égouttez-le. • Faites fondre un morceau de beurre dans une sauteuse, faites revenir les légumes tout doucement pendant 5mn, ajoutez le bouillon puis placez une feuille de papier sulfurisé découpée aux dimensions de la sauteuse et percée au milieu pour que la vapeur s'échappe et faites cuire les légumes ainsi pendant 20mn environ. Salez et poivrez à la fin. Faites cuire les filets de volaille à la vapeur ou dans de l'eau bouillante toujours emballés dans le film pendant 10mn. Ajoutez la crème et les filets de volaille déballés dans la sauteuse, chauffez 5 mn, mélangez bien et servez aussitôt.

à table + **Vous pouvez utiliser 6 blancs de poulet fermier ou bio. Préparez les filets 2 jours à l'avance, réservez-les au frais et faites-les cuire au dernier moment.**

Assiette, Bernardaud. Fond et rubans, Marie Papier.

CHAPON RÔTI, CANNELLE, GENIÈVRE *(6 pers.)*

Plat / Facile / Cher
Préparation : 20 mn / Cuisson : 2 h 10 mn

1 chapon - 10 baies de genièvre
1 c. à café de cannelle en poudre
2 verres de riz - 150 g de bœuf haché
1 oignon - 1 feuille de laurier - huile
beurre - 50 g de pignons - poivre du moulin

Lavez le riz sous l'eau froide, faites revenir le bœuf dans une poêle avec un peu de beurre et d'huile, ajoutez 1/2 verre de riz égoutté et 1 verre d'eau, couvrez et laissez cuire 10 mn sur feu doux. • Salez, poivrez, ajoutez la cannelle, mettez cette préparation à l'intérieur du chapon, cousez la peau aux extrémités pour que la farce ne s'échappe pas pendant la cuisson. • Faites revenir le chapon dans une grande cocotte sur toutes les faces avec un peu d'huile et de beurre, ajoutez l'oignon haché, les baies de genièvre, le laurier, salez, poivrez et mouillez avec 80 cl d'eau chaude. • Couvrez et laissez mijoter 2 h en retournant la volaille à mi-cuisson. • Avant la fin de la cuisson du chapon, faites revenir le reste de riz dans un peu d'huile et de beurre, versez 3 verres de bouillon de cuisson du chapon, couvrez et laissez cuire jusqu'à ce que le riz ait absorbé le bouillon. • Faites griller les pignons dans une poêle à sec et ajoutez-les au riz juste au moment de servir. • Servez le chapon découpé avec le riz, la farce et le jus de cuisson.

à table + **Vous pouvez remplacer le chapon par une poularde ou une géline de Touraine ; dans ce cas réduisez le temps de cuisson de 30 mn.**

Assiette, Alinéa. Couteau, Wüsthof.

Chapon rôti, cannelle, genièvre

Chapon et potiron rôti
fiche recette

Assiette, Bernardaud. Fourchette, Merci.

Chapon aux pommes et aux marrons

Assiette, Bernardaud. Cuillère, Caravane Emporium.

recettes en page 100

PLATS

CUISSES DE VOLAILLE FARCIES

(6 pers.)
Plat / Facile / Bon marché
Préparation : 30 mn / Cuisson : 45 mn

6 cuisses de volaille
ficelle de cuisine
Pour la farce :
2 foies de volaille
2 tranches de bacon - 1 oignon
2 tranches de pain de mie sans croûte
1 bouquet de coriandre
4 champignons de Paris
beurre - huile d'olive - poivre du moulin
gingembre en poudre
2 louches de bouillon de volaille

Demandez à votre volailler de désosser les cuisses, sinon faites-le vous-même. Posez la cuisse à plat côté peau vers le plan de travail, puis à l'aide d'un bon couteau, dégagez l'os jusqu'en haut, grattez bien la chair, puis passez le couteau sous l'os jusqu'à se qu'il se détache de la chair, coupez ensuite la peau en haut du pilon et jetez l'os. • Coupez les foies de volaille et les champignons en tout petits dés et faites-les revenir dans une poêle avec un morceau de beurre et un peu d'huile ; ajoutez le bacon et l'oignon hachés, puis la coriandre ciselée finement, le pain mixé, du sel, du poivre, un peu de gingembre et laissez revenir 5 mn. • Allumez le four sur th 6-7/200°. • Remplissez les cuisses avec 2 c. à soupe de farce, repliez la peau pour refermer les cuisses, puis ficelez-les tous les 5 cm environ. • Mettez-les au fur et à mesure dans un plat à four, arrosez-les d'un filet d'huile d'olive et parsemez-les de quelques morceaux de beurre, salez, poivrez, puis versez le bouillon dans le plat. • Faites cuire 15 mn, puis baissez le th à 6/180° et retournez les cuisses. Arrosez-les régulièrement de bouillon jusqu'à la fin de la cuisson. Servez-les découpées en rondelles avec une écrasée de pommes de terre.

à table + **Vous pouvez farcir de la même façon une cuisse de dinde désossée. Dans ce cas, comptez 1 h de cuisson et 3 louches de bouillon.**

CHAPON AUX POMMES ET AUX MARRONS *(6 pers.)*

Plat / Facile / Cher
Préparation : 20 mn / Cuisson : 2 h 30 mn

1 chapon - 3 l de bouillon de volaille frais riche en thym et en poireau ou reconstitué
8 tranches de poitrine fumée (ou non)
Pour la farce :
500 g de marrons au naturel
100 g d'échine de porc
100 g de lard frais
100 g de veau
2 échalotes
2 tranches de pain de mie mixées
1 bouquet de basilic
2 c. à soupe de brisures de truffe
1 kg de petites pommes reinette
poivre du moulin - beurre

Faites revenir les échalotes hachées dans 50 g de beurre, ajoutez les viandes hachées, les marrons grossièrement concassés, les brisures de truffe, le pain, le basilic ciselé, du sel, du poivre, le foie du chapon si vous l'avez, faites dorer 5 mn, puis mettez cette farce dans le chapon. • Cousez les extrémités ou piquez la peau avec des aiguilles à volaille pour empêcher la farce de s'échapper. • Faites chauffer le bouillon dans un grand faitout, puis plongez le chapon dedans, complétez éventuellement avec un peu d'eau pour qu'il soit immergé et faites-le pocher à petits frémissements pendant 30 mn. Réservez le bouillon. • Allumez le four sur th. 7-8/220°. • Egouttez le chapon, posez-le dans un grand plat à four, salez, poivrez, recouvrez-le avec les tranches de poitrine, versez 4 louches de bouillon dans le plat et faites cuire pendant 2 h en l'arrosant souvent avec le bouillon de cuisson et en le retournant à mi-cuisson. • Baissez le thermostat après 20 mn de cuisson à 6/180°. • Une heure avant la fin de la cuisson, mettez les pommes lavées dans le plat autour de la volaille, ajoutez du bouillon si nécessaire et poursuivez la cuisson. Servez le chapon découpé, avec la farce, les pommes et le jus à part.

à table + **Vous pouvez cuire de la même façon une dinde de 4 kg, comptez simplement 3 h de cuisson après l'avoir pochée dans 6 l de bouillon.**

BOUILLON

FAIRE SON BOUILLON DE VOLAILLE *(pour 3 l)*

Divers / Facile / Bon marché
Préparation : 10 mn
Cuisson : 3 h la veille

2 carcasses de poulet ou 1 carcasse et des abattis, cous, ailes...
2 poireaux - 4 carottes
1 branche de céleri
2 oignons - 6 brins de thym
2 feuilles de laurier
2 clous de girofle
3 c. à soupe de gros sel gris
10 grains de poivre - 5 l d'eau

Lavez les carcasses et les abattis sous l'eau froide, mettez-les dans un grand faitout avec 5 l d'eau, portez à ébullition, écumez si nécessaire. Puis ajoutez les oignons et les légumes lavés et coupés en gros morceaux, le gros sel, le poivre, les clous de girofle, le laurier, le thym ; faites bouillir à nouveau, écumez éventuellement, couvrez et laissez cuire 3 h. • Laissez refroidir complètement, mettez le faitout si possible dehors toute la nuit, le lendemain, retirez le gras qui a figé à la surface avec une écumoire, puis filtrez le bouillonavec une écumoire avant de l'utiliser.

à table + **Vous pouvez corser le bouillon en ajoutant des os de veau. Si vous aimez, vous pouvez ajouter 1 étoile de badiane, mais attention à son goût puissant...**

QUELQUES FARCES

FOIE GRAS ET POMMES

Faites bouillir 20 cl d'**eau** avec 80 g de **raisins secs,** puis laissez-les gonfler un peu et égouttez-les. Pelez 3 **pommes**, coupez-les en petits dés, faites-les revenir dans une poêle avec un peu de **beurre** puis ajoutez 100 g de **riz cuit**, 150 g de **foie gras de canard mi-cuit** coupé en petits morceaux, du sel, du poivre, les raisins égouttés, 10 brins de **cerfeuil** finement ciselé et mélangez bien. Vous pouvez ajouter aussi 2 c. à soupe de **Porto, Cognac** ou **Armagnac**.

FRUITS SECS ET NOIX

Faites tremper 100 g de **pruneaux dénoyautés** et 100 g d'**abricots secs** dans du **thé**, puis égouttez-les et mettez-les dans le bol d'un robot avec 3 **échalotes**, 1 **pomme** pelée et coupée en quatre, 50 g de **cerneaux de noix**, 6 brins de **persil plat**, 2 tranches de **pain de mie**, 1 **œuf**, du sel, du poivre, puis mixez par à-coups jusqu'à ce que vous obteniez un hachis.

FARCE FINE

Faites revenir 150 g de **veau** et 150 g d'**échine de porc** hachés avec 1 **gousse d'ail** hachée, 1 **oignon** émincé dans une poêle avec un filet d'**huile**, ajoutez 2 ou 3 **foies de volaille** coupés en petits dés, 2 tranches de **jambon de Parme** hachées, 2 tranches de **pain aux céréales** réduites en miettes, 2 feuilles de **sauge** ciselées, du sel, du poivre, puis hors du feu 1 **œuf** battu, et mélangez bien avant de farcir la volaille. Pour une texture plus fine, vous pouvez mixer cette préparation.

AUX PETITS SUISSES

Mélangez 1 botte de **ciboulette** ciselée avec 4 **petits-suisses**, 1 **échalote** finement hachée, 2 **gousses d'ail** pressées, 2 tranches de **pain de mie** sans la croûte mixées, du sel, du poivre. Vous pouvez aussi ajouter à cette farce 1 **boudin blanc** coupé en tout petits dés.

POULARDE POCHÉE À LA CRÈME *(6 pers.)*

Plat / Facile / Cher
Préparation : 20 mn / Cuisson : 1 h 15 mn

1 poularde de Bresse - 1 truffe - 1 bouquet de cerfeuil
50 g de beurre - 3 c. à soupe de farine - poivre du moulin
250 g de crème fraîche - 3 l de bouillon de volaille frais ou reconstitué

Si vous avez du temps, glissez des lamelles de truffe sous la peau de la poularde sans la perforer 2 jours avant, ficelez-la ou cousez-la puis emballez-la dans du film et réservez-la au frais. • Faites chauffer le bouillon de volaille, plongez la poularde dedans et faites-la cuire à petits-frémissements pendant 1 h, un peu plus si elle est grosse. • 10 mn avant la fin de la cuisson, faites fondre le beurre dans une casserole à fond épais, dès qu'il mousse saupoudrez-le de farine, puis versez 6 louches de bouillon (prélevées dans le faitout), petit à petit en remuant au fouet jusqu'à ce que vous ayez une consistance onctueuse, ajoutez éventuellement un peu de bouillon pour que la sauce soit fluide, du sel, du poivre, la crème et le cerfeuil finement ciselé. • Servez la poularde découpée et nappée de sauce avec une polenta crémeuse ou une purée de céleri.

à table + **Vous pouvez remplacer la poularde par un poulet de Bresse et la truffe par des morilles sèches que vous aurez fait tremper 2 h dans de l'eau chaude. Utilisez l'eau des morilles filtrée mélangée à du bouillon pour faire votre sauce.**

Assiette, Alinea. Couverts, Merci.

DESSERTS

Comme un cake pop
fiche-recette

Assiette, The Corran Shop. Ruban et fond, Marie Papier.

Assiette et cuillères, Caravane Emporium.

Fruits rôtis et crème fouettée

FRUITS RÔTIS, CRÈME FOUETTÉE *(6 pers.)*

Dessert / Facile / Bon marché
Préparation : 20 mn / Cuisson : 30 mn

1 ananas - 3 pommes - 3 poires - 1 mangue
4 clémentines bio - 1 gousse de vanille - cannelle - sirop d'agave

Pour la crème :

30 cl de crème fleurette - 50 g de sucre glace
125 g de mascarpone - 1 gousse de vanille

Allumez le four sur th. 7/210° et tapissez la plaque d'une feuille de papier sulfurisé. • Pelez les pommes et les poires, coupez-les en quartiers, puis recoupez les quartiers en deux pour obtenir 8 tranches. • Posez-les au fur et à mesure sur la plaque. • Epluchez l'ananas, coupez-le en 4 dans la hauteur, retirez le cœur, puis coupez la chair en tranches. • Pelez la mangue et coupez la chair en lamelles épaisses. • Brossez les clémentines sous l'eau chaude, coupez-les en 4. • Mélangez tous les fruits au fur et à mesure sur la plaque, arrosez-les d'un filet de sirop d'agave et de 4 c. à soupe d'eau, saupoudrez-les de cannelle, ajoutez la gousse de vanille fendue en deux et les graines grattées, baissez le thermostat à 6/180° et faites cuire environ 30 mn jusqu'à ce que les fruits soient rôtis. • Laissez tiédir dans le four, porte entrouverte. Ajoutez un peu d'eau s'il n'y a plus de liquide (ça dépend des fruits) pour faire du jus. • Fouettez la crème en chantilly avec les graines contenues dans la gousse de vanille et en ajoutant le sucre glace à la fin puis le mascarpone. • Servez les fruits tièdes avec la crème fouettée et des petits biscuits poudrés de sucre glace (voir recettes biscuits).

à table + **Vous pouvez parsemer les fruits avec quelques noisettes de beurre avant de mettre au four. > Vous pouvez les servir avec une boule de glace et parsemés d'amandes effilées grillées.**

Bavarois au pamplemousse rose

Verres, Merci. Rubans, Marie Papier. Décor, Coming b.

Mini-bûches aux framboises

recettes en page 104

Assiette, Caravane Emporium. Papier, Marie Papier.

DESSERTS

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT *(6 pers.)*

Dessert / Facile / Bon marché
Préparation : 10 mn / Cuisson : 8-10 mn
Au frais : 1 nuit

200 g de chocolat noir à 70 %
5 œufs - 150 g de sucre + sucre cristallisé
beurre - sucre glace

Faites fondre le chocolat cassé en morceaux au bain-marie ou au micro-ondes. • Séparez les jaunes d'œufs des blancs, fouettez les jaunes avec 25 g de sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent et mélangez-les au chocolat fondu. • Faites bouillir les 125 g de sucre restants avec 6 c. à soupe d'eau pendant 4 mn. • Fouettez les blancs d'œufs en neige ferme, puis versez le sirop bouillant dessus en mince filet toujours en fouettant. • Mélangez délicatement les deux préparations, répartissez la mousse obtenue dans 6 verres en Pyrex, fonds beurrés et poudrés de sucre cristallisé, et mettez au frais jusqu'au lendemain. • Au dernier moment, allumez le four sur th. 6-7/200° et faites cuire les soufflés 8 à 10 mn. • Poudrez d'un nuage de sucre glace et servez aussitôt sans vous brûler...

à table + **Testez la recette à l'avance afin d'évaluer le temps de cuisson, qui dépend du four. Ainsi vous n'aurez pas de mauvaise surprise le jour J. > Vous pouvez préparer les verres de mousse 2 ou 3 jours à l'avance et les réserver au frais, recouverts de film alimentaire.**

BAVAROIS AU PAMPLEMOUSSE ROSE *(6 pers.)*

Dessert / Facile / Bon marché
Préparation : 10 mn / Cuisson : 10 mn
Au frais : 4 h minimum

1 l de lait - 180 g de sucre en poudre
2 gousses de vanille - 2 jaunes d'œufs
9 feuilles de gélatine (18 g)
20 cl de crème fleurette
3 pamplemousses roses de Floride non traités

Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pour les ramollir. • Faites bouillir le lait dans une grande casserole passée sous l'eau froide, avec les gousses de vanille fendues en deux dans la longueur et le zeste râpé d'un pamplemousse bien lavé avant. • Fouettez les jaunes d'œufs avec 150 g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et gonfle. • Versez le lait chaud sur les jaunes battus, mélangez, puis reversez l'ensemble dans la casserole et faites cuire sur feu doux en remuant souvent avec une cuillère en bois environ 8 mn, jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère. • Ajoutez la gélatine égouttée hors du feu, filtrez la préparation au travers d'une passoire et laissez refroidir. • Battez la crème fleurette en chantilly, mélangez-la délicatement à la crème anglaise refroidie, répartissez la préparation dans des verres hauts, couvrez et mettez au frais au moins 4 h. • Pressez 1/2 pamplemousse pour en obtenir le jus. Pelez à vif les autres, c'est-à-dire tranchez dans la peau jusqu'à la chair avec un couteau-scie puis glissez la lame du couteau entre chaque quartier. • Faites bouillir le jus du 1/2 pamplemousse avec les 30 g de sucre restant pendant 3-4 mn pour réaliser un sirop. • Répartissez plusieurs quartiers de pamplemousse sur les bavarois, ajoutez quelques gouttes de sirop et réservez au frais jusqu'au moment de servir.

à table + **Vous pouvez réaliser un bavarois entier dans un moule en porcelaine. Pour le démouler, trempez le fond du moule quelques minutes dans de l'eau chaude, posez un plat plus grand dessus et retournez d'un geste sec au-dessus de l'évier.**
> Vous pouvez remplacer les pamplemousses par 1 ou 2 ananas Victoria ou par des fruits rouges. Pour le sirop, passez un peu d'ananas ou de fruits rouges à la centrifugeuse et faites réduire avec le sucre. Vous pouvez y ajouter quelques gouttes de rhum.

MINI-BÛCHES AUX FRAMBOISES *(6 pers.)*

Dessert / Facile / Bon marché
Préparation : 20 mn / Cuisson : 10 mn
Au frais : 1 nuit

120 g de sucre + un peu - 4 œufs
120 g de farine - 25 g de beurre fondu
1/2 pot de confiture de framboises épépinées Albert Ménès
500 g de fromage frais Philadelphia
100 g de sucre glace
les graines de 1 gousse de vanille
15 cl de crème fleurette
Pour le glaçage :
250 g de beurre - 500 g de sucre glace
vermicelles en sucre blancs
250 g de framboises - 6 biscuits en forme d'étoile (voir recettes biscuits citron)
Pour le coulis de framboises :
500 g de framboises - 50 g de sucre glace
le jus de 1 citron vert

Préchauffez le four à sur th. 7/210°. • Sortez la plaque du four et posez une feuille de papier sulfurisé dessus. • Séparez les jaunes d'œufs des blancs, fouettez-les avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et ajoutez la farine et le beurre fondu en remuant. • Battez les blancs d'œufs en neige ferme avec 1 c. à café de sucre et mélangez-les avec la préparation en les soulevant délicatement. • Etalez la pâte à l'aide d'une spatule en formant un rectangle sur le papier sulfurisé. • Faites cuire 8 à 10 mn, posez le biscuit avec le papier sulfurisé sur le plan de travail et couvrez-le d'un torchon humide, laissez reposer 10 mn, retournez le biscuit, retirez le papier, roulez le biscuit sur lui-même et gardez-le dans le torchon. • Mixez le Philadelphia avec les graines de vanille, le sucre glace, puis ajoutez la crème fouettée en chantilly. • Déroulez le biscuit, étalez la confiture à l'intérieur, répartissez la crème à la vanille par-dessus puis roulez le biscuit en serrant un peu. • Enveloppez-le dans du film et réservez une nuit au frais. • Mixez le beurre et le sucre glace jusqu'à ce que vous obteniez une crème lisse. • Coupez la bûche en 6 mini-bûches, recouvrez-les de glaçage, saupoudrez de vermicelles blancs, coiffez-les d'une étoile et décorez-les de framboises poudrées d'un nuage de sucre glace. • Mixez les framboises avec le sucre et le jus de citron, passez le coulis au travers d'une passoire et servez avec les mini-bûches.

à table + **Vous pouvez aussi réaliser cette bûche entière, la décorer d'étoiles en biscuit et répartir les framboises dessus.**

Remerciements à la Boucherie Au Couteau d'Argent Lamartine, la société Koskas pour la boutargue, KitchenAid pour le robot Artisan et Bamix le mixeur plongeant et Microplane pour leur râpe exceptionnelle.

> Nos ateliers « Menus de Noël » à l'école Lenôtre, infos sur www.lenotre.com

MOELLEUX CHOCOLAT, CARAMEL ET CRÈME DE MARRON

(6 pers.) Dessert / Facile / Bon marché
Prép. : 20 mn / Cuisson : 20 mn
Au frais : 1 nuit

200 g de beurre - 200 g de chocolat noir
150 g de sucre - 100 g de farine
4 œufs - 200 g de crème de marron
Pour le glaçage :
170 g de lait concentré sucré
150 g de chocolat - 1 noisette de beurre
50 g de sucre glace
1 c. à soupe de jus de citron
fleurs de givre (La Grande Epicerie)

Préchauffez le four sur th. 6/180° et tapissez un moule rectangulaire de papier sulfurisé. • Faites fondre le beurre et le chocolat cassé en morceaux au micro-ondes ou au bain-marie. • Faites un caramel en faisant bouillir le sucre dans une casserole avec 4 c. à soupe d'eau, puis versez-le sur le mélange chocolat-beurre en remuant au fouet pour lisser le mélange. • Fouettez les œufs entiers au batteur électrique, puis ajoutez-les à la préparation avec la farine et la crème de marron. • Mélangez bien, versez la pâte dans le moule et faites cuire 20 mn pour un résultat très moelleux, 25 mn pour un résultat plus cuit. • Préparez le glaçage : faites fondre le chocolat cassé en morceaux dans le lait concentré sur feu doux en remuant, puis ajoutez le beurre et versez sur le gâteau encore chaud. • Laissez le gâteau refroidir et gardez-le au frais jusqu'au lendemain. • Le lendemain, mélangez le sucre glace avec le jus de citron, jusqu'à ce que le mélange soit fluide mais pas liquide. • Coupez le gâteau en carrés, versez le glaçage en dessinant des traits et laissez durcir avant de saupoudrer de fleurs de givre ou autre décor en sucre.

à table + **Vous pouvez cuire des petits gâteaux individuels en utilisant des moules à muffins et accompagner ces gâteaux de crème anglaise à la badiane ou au caramel.**

La bombe aux MARRONS

En jargon journalistique, le « marronnier » est un sujet qui refleurit à l'identique, chaque année, au même endroit : rentrée scolaire, prix de l'immobilier, francs-maçons, châtaignes du réveillon… Mais si le respect des saisons est plutôt considéré comme une qualité culinaire, il n'interdit pas de faire preuve d'intelligence. Bien souvent, l'invention impressionne d'autant plus qu'elle se pose sur des vieilles lunes. Ces recettes de CHÂTAIGNES réalisées (et photographiées) par Linda Louis ont de quoi éclipser les grands classiques des fêtes. Aux éditions La Plage.

Soupe de châtaignes et de céleri-rave

Pancakes à la farine de châtaigne

Crèmes brûlées à la châtaigne

Purée de châtaignes sans enlever le tan

Laits de châtaigne

recettes en page 110

GRANOLA D'AUTOMNE TRÈS CROUSTILLANT *(pour 500 g)*

Divers / Facile / Bon marché
Préparation : 20 mn / Cuisson : 10 mn
Conservation : 1 mois dans un bocal hermétique

80 g de noisettes - 50 g d'amandes
40 g de purée de noisette (ou d'amande)
1 c. à café rase de cannelle en poudre
1 c. à café de gingembre en poudre
1 c. à café d'anis vert en poudre
1 pincée de clou de girofle en poudre
200 g de flocons de châtaigne
50 g de graines de courge
30 g de graines de tournesol
80 g de sucre de canne blond

Hachez grossièrement les noisettes et les amandes. • Dans une grande poêle, mélangez la purée de noisette et les épices. Ajoutez le reste des ingrédients et brassez à nouveau. • Faites chauffer le mélange à feu doux en mélangeant constamment, jusqu'à ce que les flocons de châtaigne soient bien dorés. • Versez le granola sur une grande plaque à pâtisserie et étalez-le pour qu'il refroidisse correctement.

à table + **La purée de noisette et les flocons de châtaigne sont en vente dans les épiceries bio.**

TAGLIATELLES À LA CHÂTAIGNE

(4-6 pers.) Plat / Facile / Bon marché
Préparation : 1 h
Repos : 1 h 30 mn / Cuisson : 1 mn
Conservation : 2 jours au réfrigérateur

100 g de farine de châtaigne
100 g de farine de blé T65 - 1 c. à café de sel
2 œufs - 2 c. à soupe d'huile d'olive

Mélangez les farines et le sel dans un saladier. Faites un puits, cassez les œufs dedans et ajoutez l'huile d'olive. Mélangez les ingrédients avec une fourchette, puis versez la pâte sur le plan de travail. • Pétrissez quelques minutes, jusqu'à ce que la pâte devienne souple et élastique. Si elle est trop sèche, mouillez vos mains à l'eau tiède et travaillez-la de nouveau. Enveloppez-la dans un torchon et laissez reposer 1 bonne heure, à température ambiante. • Découpez la pâte en 4 pâtons. Façonnez-les en boules, puis aplatissez-les. • Si vous avez un laminoir : sur la gauche de l'appareil, vous trouverez un bouton gradué de 1 à 9. Il permet d'écarter progressivement les deux cylindres en Inox. Réglez l'appareil en position 1 au départ (écartement le plus grand). Placez une abaisse de pâte à la verticale entre les deux rouleaux du laminoir et tournez la manivelle pour les actionner. La pâte va défiler peu à peu sous la pression du laminoir. Pliez-la en deux et repassez-la au laminoir. Mettez en position 3, passez la pâte une première fois, pliez-la en deux et repassez-la une deuxième fois. Procédez de la même façon (sans pliage car ce n'est plus nécessaire) en position 4, 5, 6, 7 puis 8. Placez ensuite la bande de pâte au-dessus du découpoir à tagliatelles. Actionnez la manivelle d'une main et récupérez les pâtes de l'autre. Procédez de la même façon avec les 3 autres pâtons. • Si vous n'avez pas de laminoir : farinez votre plan de travail et étalez la pâte avec un rouleau à pâtisserie, le plus finement possible. A l'aide d'une grande règle et d'un couteau bien tranchant, détaillez des tagliatelles de 5 mm de large. • Laissez sécher les pâtes sur le plan de travail fariné pendant 30 mn. Portez une grande marmite d'eau à ébullition et ajoutez un trait d'huile d'olive. Quand l'eau bout, versez les pâtes et comptez 1 mn de cuisson (voire moins si vos tagliatelles sont fines).

SOUPE DE CHÂTAIGNES ET DE CÉLERI-RAVE *(4–6 pers.)*

Entrée / Facile / Bon marché / Préparation : 20 mn / Cuisson : 20 mn / Conservation : 3–4 jours

400 g de céleri-rave - 1 oignon - 4 gousses d'ail - 300 g de châtaignes pelées et cuites - 100 ml de crème d'avoine poivre noir fraîchement moulu

Portez une grande casserole d'eau à ébullition. • Lavez le céleri-rave et détaillez-le en cubes. • Epluchez l'oignon et émincez-le. • Pelez les gousses d'ail et retirez les germes. • Quand l'eau bout, ajoutez le céleri, l'oignon et l'ail. Couvrez et laissez cuire à feu doux pendant 15 mn. • Ajoutez les châtaignes et poursuivez la cuisson 5 mn. • Egouttez les légumes au-dessus d'un saladier pour récupérer le jus de cuisson. • Mixez-les avec 8 louchées de jus de cuisson. Ajoutez la crème d'avoine. Salez et poivrez. • Mixez à nouveau, goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

PANCAKES À LA FARINE DE CHÂTAIGNE *(pour 20 petits pancakes soit 4 pers.)*

Entrée / Facile / Bon marché / Préparation : 30 mn / Cuisson : 3 mn par pièce / Conservation : 3–4 jours

2 œufs - 80 g de farine de châtaigne - 1 c. à soupe d'arrow-root (ou de fécule de maïs) - 1 c. à café rase de bicarbonate de soude - 80 ml de lait de soja - 70 ml de crème de soja - 10 g (1 c. à soupe) de sucre de canne - 1 c. à café de jus de citron 1 pincée de sel - huile de tournesol ou beurre

Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. • Brassez dans un saladier la farine de châtaigne, l'arrow-root et le bicarbonate de soude. • Emulsionnez dans un autre saladier le lait et la crème de soja. • Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. • Ajoutez en alternant le mélange sec à la farine de châtaigne et le mélange liquide au lait de soja. • Montez les blancs d'œufs en neige bien ferme, avec le jus de citron et le sel. Commencez lentement pour les détendre, puis augmentez peu à peu la vitesse des fouets. • Incorporez les blancs en neige à la pâte, à l'aide d'une spatule souple. • Faites chauffer une poêle sur feu modéré et huilez-la ou beurrez-la. Déposez 1 grosse cuillerée à soupe de pâte, en la faisant tourner un peu sur elle-même, de façon à former un pancake bien rond. Comptez 4 à 5 pancakes par tournée. Faites-les dorer 2 mn, retournez-les et poursuivez la cuisson 1 mn.

CRÈMES BRÛLÉES À LA CHÂTAIGNE *(pour 8 ramequins)*

Dessert / Facile / Bon marché / Préparation : 20 mn / Cuisson : 10 mn / Repos : 4 h / Conservation : 4 jours au frais

400 ml de crème dessert de soja à la vanille - 200 ml de crème de soja nature - 6 jaunes d'œufs - 130 g de sucre de canne blond - 170 g de confiture de châtaigne (ou 120 g de crème de marron)

Versez la crème dessert de soja à la vanille et la crème de soja nature dans une casserole. • Portez doucement le mélange à ébullition. • Pendant ce temps, fouettez les jaunes d'œufs et 80 g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. • Ajoutez la confiture de châtaignes. • Incorporez le mélange de soja bouillant et fouettez vivement. • Reversez l'appareil dans la casserole et mettez sur feu très doux, en fouettant constamment pendant 5 mn, sans laisser bouillir. • Lorsque la crème devient épaisse, éteignez le feu. • Versez-la dans 8 ramequins à crème brûlée et laissez refroidir sur le plan de travail avant de les placer au réfrigérateur pour au moins 4 h. • Saupoudrez le reste du sucre de canne sur les crèmes. • Caramélisez la surface à l'aide d'un chalumeau et servez.

à table + **Pour obtenir une surface caramélisée bien craquante et éviter de trop chauffer la crème, le chalumeau est la meilleure solution. A défaut, placez les ramequins sur la grille la plus haute du four et faites dorer les crèmes en position gril.**

PURÉE DE CHÂTAIGNES SANS ENLEVER LE TAN *(6 pers.)*

Accompagnement / Facile / Bon marché / Préparation : 30 mn / Cuisson : 20–30 mn

1 kg de châtaignes

Retirez l'écorce des châtaignes (première peau). • Rincez les fruits à l'eau bien chaude. • Faites-les cuire dans une grande casserole d'eau en ébullition, à couvert et à feu doux, pendant 20 à 30 mn (adaptez le temps de cuisson à la taille des châtaignes). • Egouttez-les, rincez-les, replacez-les dans la casserole, puis couvrez. • Positionnez un tamis à mailles fines sur une casserole ou un saladier de taille adaptée. • Ecrasez dessus les châtaignes cuites à l'aide d'une corne. Procédez en plusieurs étapes. Si les châtaignes sont trop sèches, vous pouvez ajouter un peu d'eau pour les assouplir. • Retirez au fur et à mesure les morceaux de tan collés sur le tamis. • Conservez cette purée nature dans une boîte hermétique, au frais, avant de la cuisiner.

LAITS À BASE DE CHÂTAIGNES CUITES OU DE CONFITURE DE CHÂTAIGNES *(pour 650 ml)*

Boisson / Facile / Bon marché / Préparation : 5 mn / Cuisson : 2 mn

Avec des châtaignes cuites : **100 g de châtaignes cuites (ou sous vide) - 500 ml d'eau de source (ou filtrée) - 1 c. à soupe de purée d'amande blanche - 2 c. à soupe de sirop d'agave**

Mettez les châtaignes et l'eau dans une grande casserole. • Portez à ébullition, puis éteignez le feu. • Ajoutez la purée d'amande et le sirop d'agave, puis mixez pendant 2 mn au blender.

Avec de la confiture de châtaigne : **100 g de confiture de châtaignes - 500 ml d'eau de source (ou filtrée) - 1 c. à soupe de purée d'amande blanche ou de crème de soja**

Disposez tous les ingrédients dans le bol du blender et mixez pendant 2 mn.

A chacune son *Style !*

Plateau Les Parisiennes
16,90 €

-10% sur votre achat
sur présentation de cette page dans l'une des boutiques La Chaise Longue*

Coffret 2 tasses à thé Les Parisiennes
17,90 €

Coffret 6 assiettes à dessert Les Parisiennes
29,90 €

2000 idées cadeaux et déco.

Tendance, vintage, décalé, design...

32 boutiques en France

www.lachaiselongue.com

la chaise longue

Mieux qu'un style, un esprit !

* Non cumulable avec d'autres promotions et remises de fidélité.

Textes et photos non contractuels. Prix susceptibles d'être modifiés sans préavis. Dans la limite des stocks disponibles.

Une recette de

TERRINE DE BASE *(6 pers.)*

Entrée Facile / Cher
Préparation : 15 mn / Cuisson : 40 mn
Repos : 4 jours

2 foies gras de 500 g, soit 1 kg de foie gras
3 c. à soupe de gros sel
2 c. à café rases de sel
1 c. à café de poivre moulu
4 c. à soupe d'alcool (porto blanc, cognac, vin blanc sucré)

Séparez les deux lobes de chaque foie gras. • Posez-les à plat sur le plan de travail, suivez les nerfs du bout des doigts en écartant le foie, puis retirez-les. Vous pouvez le faire cuire à ce stade, mais je préfère le faire tremper 1 nuit dans un saladier d'eau froide salée avec 3 c. à soupe de gros sel et additionnée de glaçons afin que tout le sang sorte du foie. • Le lendemain, égouttez bien les foies et épongez-les avec du papier absorbant, posez tous les morceaux sur un plateau, saupoudrez-les avec les 2 c. à café rases de sel et la cuillère de poivre, arrosez avec l'alcool choisi, mélangez bien et laissez macérer 1 nuit au frais recouvert d'un film. • Le lendemain, préchauffez le four sur th. 3/90° fonction chaleur tournante, remplissez une petite terrine avec les morceaux de foie, tassez un peu, couvrez d'un papier sulfurisé et faites cuire 40 mn pour un résultat mi-cuit. • Laissez tiédir, retirez le gras de cuisson qui surnage et réservez-le. • Posez une petite planche recouverte de film étirable sur le foie avec un poids par-dessus et mettez au frais 1 nuit. • Le lendemain, retirez le foie gras de la terrine, nettoyez-la, essuyez-la bien, remettez le foie gras, puis versez dessus le gras réservé, réchauffé quelques secondes et filtré au travers d'une passoire. • Couvrez la terrine d'un film et réservez-la au frais minimum 1 nuit et, idéalement, 4 jours.

à table + **N'hésitez pas à dépiauter les foies pour retirer les nerfs et le maximum de vaisseaux sanguins. Une fois cuit, votre foie gras sera clair, sans taches de sang et surtout sans amertume.**

Plat Revol. Couteau, Caravane Emporium.

BASE

POUR RÉALISER SEPT RECETTES AVEC DU FOIE GRAS

photos **Jérôme Bilic** - réalisation **Marie Leteuré**

BOUCHÉES AUX NOISETTES

(6 pers.)
Entrée / Facile / Assez cher
Préparation : 10 mn
Cuisson : 5 mn

6 tranches de la terrine de base un peu épaisses
250 g de noisettes entières
150 g de crème de vinaigre balsamique

Concassez grossièrement les noisettes, faites-les griller dans une poêle antiadhésive et laissez-les refroidir. • Coupez le foie gras en gros cubes, passez-les dans la crème de vinaigre balsamique versée dans une assiette creuse, puis roulez-les au fur et à mesure dans les noisettes. Piquez un petit bâton dans chaque cube et réservez au frais.

à table + **Si vous voulez confectionner vous-même votre crème balsamique, faites bouillir env. 5 mn 20 cl de vinaigre avec 2 c. à café d'eau et 50 g de sucre jusqu'à ce que la préparation ait réduit de moitié, puis laissez refroidir.**

Plat, The Conran Shop. Fond, Marie Papier.

PASTA AU FOIE GRAS *(6 pers.)*

Plat / Facile / Assez cher
Préparation : 10 mn / Cuisson : 20 mn

3 tranches de foie gras de la terrine de base
250 g de champignons (cèpes, Paris, girolles, pleurotes, shiitakes)
1 kg de pâtes au choix
1 citron - 6 brins de persil
1 gousse d'ail - 1 oignon
huile d'olive - poivre du moulin

Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée additionnée de 10 gouttes de jus de citron, pendant 10 mn environ. • Lavez ou brossez les champignons rapidement, coupez-les en morceaux et faites-les revenir dans une grande poêle sur feu moyen avec l'oignon et l'ail hachés et un filet d'huile d'olive, salez, poivrez. • Egouttez les pâtes, ajoutez-les aux champignons dans la poêle avec le persil ciselé finement, mélangez bien, transvasez dans un plat chaud, ajoutez le foie gras coupé en morceaux par-dessus et servez aussitôt.

à table + **Vous pouvez, bien sûr, ajouter des brisures de truffes à la fin...**
> Vous trouverez aussi des champignons surgelés prêts à l'emploi et délicieux.

Assiette, Bernardaud. Font Habitat.

Bols, Caravane Emporium. Fond, Marie Papier.

VELOUTÉ DE POTIMARRON AU FOIE GRAS *(6 pers.)*

Entrée / Facile / Assez cher
Préparation : 10 mn / Cuisson : 25 mn

100 g de la terrine de base
1 potimarron de 1 kg
1 branche de céleri - 1 oignon
250 g de crème fraîche épaisse
80 cl de bouillon de volaille ou 1 cube de bouillon bio
20 g de beurre - poivre du moulin
baies roses - ciboulette

Faites revenir l'oignon et le céleri finement hachés dans une cocotte sur feu doux avec le beurre. • Lavez le potimarron, coupez la chair en morceaux sans le peler, ajoutez-les dans la cocotte avec du sel, du poivre, le foie gras, mouillez avec le bouillon, couvrez et laissez mijoter 25 mn. • Ajoutez la crème fraîche, mixez finement l'ensemble à l'aide d'un mixeur plongeant, saupoudrez de ciboulette ciselée et de baies roses et servez aussitôt.

à table + **Vous pouvez remplacer le potimarron par du potiron, des panais, des topinambours, du céleri-rave ou un mélange de légumes. Vous pouvez garder 6 lamelles de foie gras et les poser sur les veloutés juste avant de servir.**

www.foiegras-perigord.com

Exigez la qualité et l'origine certifiées Périgord

PARFAIT PAR TRADITION

CANARD A FOIE GRAS DU SUD OUEST

ORIGINE CERTIFIÉE PERIGORD

Toutes les informations sur le site internet et sur l'application smartphone disponible sur Apple Store (également pour IPad) et Google Play-Androïd

Iphone est une marque déposée d'Apple inc.
Tous droits réservés.

TERRINE ET TOASTS RÔTIS *(6 pers.)*

Entrée / Facile / Cher
Préparation : 10 mn / Cuisson : 10 mn

1 recette de base
12 tranches de pain de mie
100 g de beurre clarifié

Allumez le four sur th. 6/180°. • Découpez 12 disques dans les tranches de pain de mie, puis à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez-les au maximum. • Déposez-les au fur et à mesure sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, badigeonnez-les ensuite de beurre clarifié avec un pinceau, puis posez dessus un papier sulfurisé recouvert d'une autre plaque à four et faites dorer 8-10 mn. • Servez les toasts avec le foie gras coupé en tranches.

à table + **Pour clarifier le beurre, il suffit de le faire fondre puis de le laisser reposer avant de le filtrer pour ne garder que la partie jaune et retirer toute la partie blanche.**

Assiette, Bernardaud. Fond, Marie Papier.

Goût et saveur, c'est le Bœuf d'Ecosse et l'Agneau d'Ecosse

Des étendues sauvages, des pâturages authentiques, un air pur, des eaux claires et la passion de la qualité, cela se retrouve dans le Boeuf d'Ecosse et l'Agneau d'Ecosse.

Vous reconnaitrez le Boeuf d'Ecosse et l'Agneau d'Ecosse à sa cocarde bleue incluant le logo IGP (Indication Géographique Protégée). Le programme IGP est une initiative européenne assurant l' authenticité d'un produit traditionnel de qualité d'excellence, à caractère unique et propre à un terroir. C'est votre garantie de qualité et d'origine.

Campagne financée avec l'aide de l'Union européenne.

www.viandesdecosse.com
qms-france@wanadoo.fr
Tel: 02 28 07 28 00

OMI2425_10.12

Assiette, Bernardaud. Fond Habitat.

RAVIOLES DANS UN BOUILLON

(6 pers.)Plat / Facile / Bon marché
Préparation : 30 mn / Cuisson : 18 mn

250 g de feuilles à raviolis (wantons)
4 tranches de terrine de base de 1 cm d'épaisseur
1 bouquet de cerfeuil ou de coriandre
2 carottes - 1 navet - 1 petit poireau
1 l de bouillon de volaille - poivre du moulin

Pelez les légumes et coupez-les en tout petits dés. • Faites chauffer le bouillon de volaille, ajoutez les dés de légumes, laissez frémir 10 mn et réservez. • Coupez le foie gras en cubes de 1 cm de côté environ. • Prenez 1 feuille à raviolis, déposez 1 cube de foie gras au centre et une feuille de cerfeuil ou de coriandre, humidifiez le pourtour de la pâte du bout des doigts avec un peu d'eau, posez une autre feuille de pâte par-dessus et appuyez bien pour faire adhérer les deux pâtes ensemble. Recommencez jusqu'à épuisement des ingrédients. • A ce stade, vous pouvez soit mettre les ravioles au frais et les cuire plus tard, soit les cuire tout de suite. • Réchauffez le bouillon et faites cuire les ravioles 10 par 10 pendant 2 mn. Déposez-les dans des assiettes préchauffées à l'aide d'une écumoire, ajoutez 1 ou 2 louches de bouillon et servez.

à table + **Faites votre bouillon vous-même, avec une carcasse de poulet, quelques os, 1 carotte, 1 branche de céleri, 1 oignon, 1 poireau, couvrez d'eau et faites bouillir 2 h, filtrez et dégraissez quand le bouillon est froid, c'est tout.**
> les feuilles de raviolis wantons s'achètent dans les épiceries asiatiques.

COMME UN TOURNEDOS *(6 pers.)*

Plat / Facile / Assez cher
Préparation : 10 mn / Cuisson : 12 mn

6 tournedos
6 tranches de la terrine de base
50 g de beurre
2 c. à soupe de vinaigre balsamique
800 g de raisin italien
10 cl de bouillon de volaille - poivre du moulin

Lavez et essuyez les grains de raisin, faites-les revenir dans une sauteuse avec la moitié du beurre, puis versez le bouillon de volaille et laissez cuire environ 6 mn. • Faites cuire les tournedos dans une grande poêle avec le reste de beurre 3 mn de chaque côté, salez, poivrez et tenez-les au chaud. • Dans une autre poêle bien chaude, faites dorer les tranches de foie gras 20 s de chaque côté, retournez-les avec une spatule et versez le vinaigre balsamique. • Servez les tournedos avec le foie gras dessus et les raisins autour. Nappez avec la sauce des raisins et quelques gouttes de la sauce du foie gras, salez, poivrez.

à table + **Vous pouvez remplacer le vinaigre balsamique par 1 c. à soupe de miel et quelques gouttes de vinaigre de Xérès.**

Merci à la marque Bamix pour leur fabuleux mixeur plongeant.

pile
ce qu'il vous faut

Libérez les saveurs des herbes fraîches, épices et condiments avec style.
Le mortier multifonction de Mastrad
est le plus séduisant à avoir jamais foulé votre plan de travail.

pilez

coupez

râpez

zestez

conservez

découvrez notre gamme
d'accessoires design
et fonctionnels sur
www.mastrad.fr

l'art de l'utile™

mastrad
PARIS

Le souffle de LA GRENADE

Voilà une arme qui devrait faire la différence dans votre prochain corps à corps en cuisine. C'est très simple, une fois amorcée, il suffit de la lancer au moment opportun.

photos **Jérôme Bilic** - réalisation **Marie Leteuré**

Raïta et blinis
recette en page 124

Vaisselle, Merci.

Vaisselle, Merci.

Salade de canard aux dattes et aux noix

Vaisselle, Merci.

Poisson mariné à la grenade

Couscous sucré

Vaisselle, Merci.

Crevettes grillées en jus de grenade

Vaisselle, Merci.

Cocktail whisky et jus de grenade

Toutes les recettes en page 124

Verres Sieger, Theresienthal.

RAÏTA ET BLINIS *(6 pers.) Entrée / Facile / Bon marché / Préparation : 5 mn*

2 yaourts à la grecque - 1 petit oignon - 4 c. à soupe de graines de grenade - 1/2 concombre - 2 pincées de paprika - blinis

Pelez l'oignon et hachez-le finement. Râpez le concombre. • Mélangez l'oignon, le concombre, les yaourts, un peu de sel et le paprika avec les graines de grenade. Réservez au frais et servez avec des blinis ou du pain grillé.

à table + **Vous pouvez aussi glisser du saumon fumé ou mariné en tranches fines entre les blinis et la raïta, c'est délicieux.**

SALADE DE CANARD AUX DATTES ET AUX NOIX *(6 pers.) Entrée / Facile / Bon marché*

Préparation : 10 mn / Cuisson : 20 mn

6 manchons de canard confits (ou 2 cuisses) - 6 dattes dénoyautées - 12 cerneaux de noix - 1 grenade
poivre du moulin - salade mélangée - vinaigre balsamique

Ouvrez la grenade en deux, récupérez les graines d'une moitié et pressez le jus de l'autre comme pour une orange. • Faites chauffer le canard avec sa graisse sur feu doux pendant 20 mn environ. • Gardez un peu de graisse, puis effilochez la chair du canard et mettez-la dans un saladier. • Faites revenir les noix concassées et les dattes hachées dans la graisse de canard, ajoutez les graines et le jus de grenade, chauffez 2 mn, puis versez sur le canard. Ajoutez 1 poignée de jeunes pousses de salade et quelques gouttes de vinaigre balsamique. • Servez aussitôt.

à table + **Vous pouvez aussi utiliser seulement du jus de grenade pour cette recette (15 cl).**

POISSON MARINÉ À LA GRENADE *(6 pers.) Entrée / Facile / Bon marché / Préparation : 10 mn / Marinade : 1 h*

600 g de poisson blanc (dorade, cabillaud) - 4 c. à soupe d'huile de pépins de raisin
2 c. à soupe de vinaigre de vin blanc - fleur de sel - poivre blanc du moulin - 1 grenade

Coupez la grenade en deux, retirez les graines d'une moitié et pressez le jus de l'autre moitié comme pour une orange. • Avec un bon couteau, découpez le poisson en tout petits morceaux très fins et mettez-les dans un plat creux. • Mélangez l'huile, le vinaigre, du sel, du poivre, ajoutez le jus de grenade, puis les graines et versez sur le poisson. • Laissez mariner 1 h au frais. • Pour servir, formez des petits tas dans 6 assiettes et nappez d'un peu de sauce.

à table + **Vous pouvez accompagner ce poisson de jeunes pousses de salade, roquette, épinards ou betterave.**

COUSCOUS SUCRÉ *(6 pers.) Dessert / Facile / Bon marché / Préparation : 10 mn / Cuisson : 10 mn*

200 g de semoule de couscous fine - 30 g de beurre - 50 g de sucre glace + 1 peu - 2 grenades - 1 petit ananas
1 mangue - 1 papaye

Versez 40 cl d'eau chaude sur la semoule dans un saladier, laissez gonfler, puis ajoutez le sucre glace et le beurre et faites cuire 10 mn à la vapeur ou 2 mn au micro-ondes. • Coupez les grenades en deux, retirez les graines de 1 grenade et pressez l'autre comme une orange. • Epluchez et coupez tous les fruits en petits dés. • Mélangez les fruits et les graines de grenade à la semoule, répartissez le couscous dans des verres, ajoutez le jus recueilli et saupoudrez de sucre glace. • Servez frais.

à table + **Vous pouvez aussi réaliser un couscous salé, comme un taboulé, en remplaçant les fruits par oignon, tomates et concombre, et le beurre par 2 c. à soupe d'huile d'olive, sel et poivre en conservant, bien sûr, les graines et le jus de grenade.**

CREVETTES GRILLÉES EN JUS DE GRENADE *(6 pers.) Plat / Facile / Bon marché / Préparation : 5 mn / Cuisson : 12 mn*

500 g de crevettes crues (décongelées) - 2 gousses d'ail hachées - 1 échalote hachée - 1 c. à café de purée de piment
30 g de gingembre râpé - 2 c. à soupe d'huile d'arachide - 20 cl de jus de grenade - poivre du moulin

Faites revenir l'ail et l'échalote dans une sauteuse avec l'huile pendant 5 mn, ajoutez le piment, le gingembre et les crevettes, et faites cuire 5 mn sans cesser de remuer. • Versez le jus de grenade, salez, poivrez, laissez bouillir 2 mn et servez.

à table + **Vous pouvez ajouter des tiges de citronnelle finement ciselées et 2 c. à soupe de sauce poisson si vous en avez.**

COCKTAIL WHISKY ET JUS DE GRENADE *Recette de la Tavern à Los Angeles*

(1 verre) Boisson / Facile / Bon marché / Préparation : 5 mn

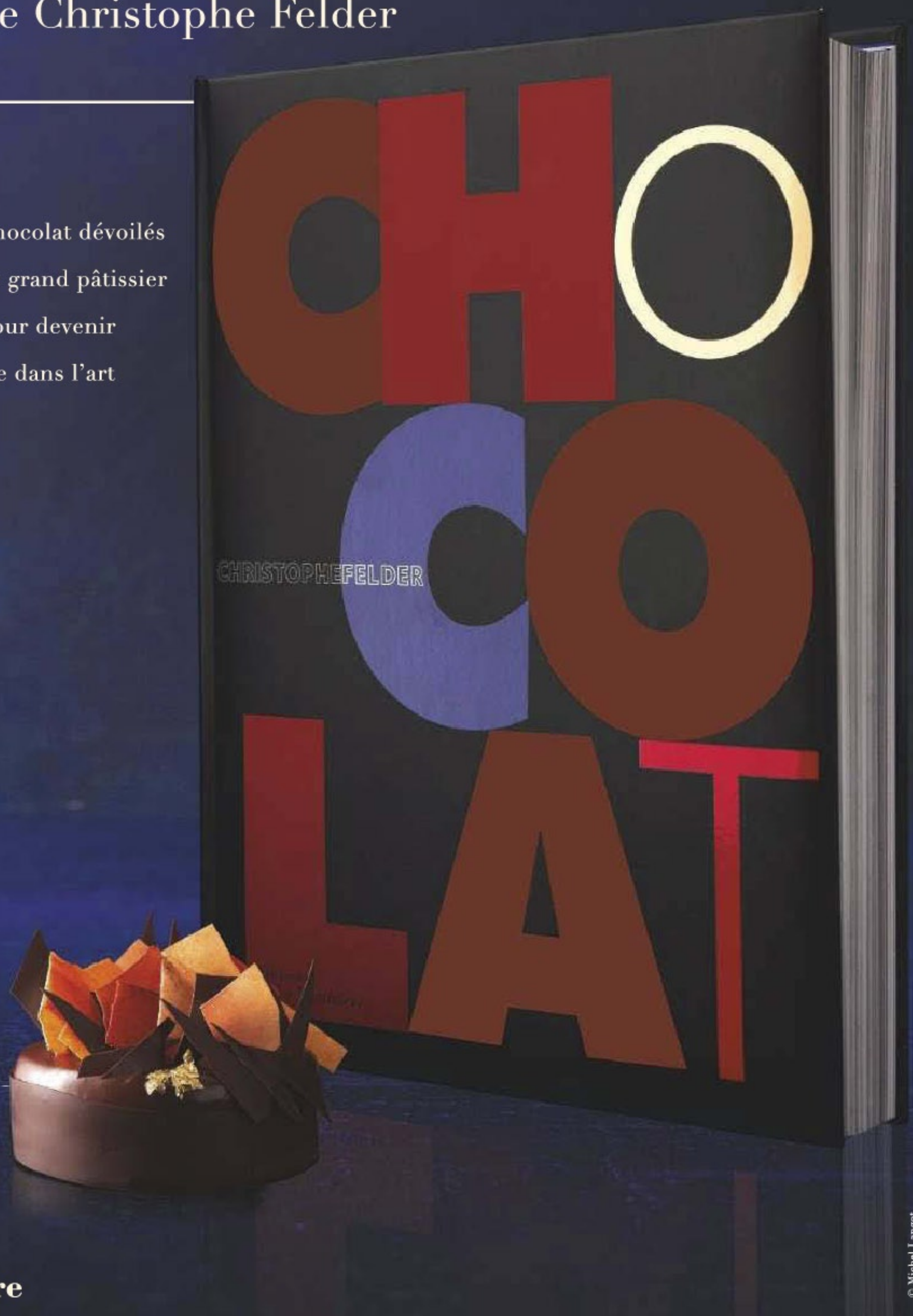
4 c. à soupe de whisky canadien Crown Royal - 4 c. à soupe de jus de grenade - 4 gouttes de Tabasco
4 c. à soupe de jus de citron vert - 2 c. à soupe de sirop de canne

Mélangez tous les ingrédients et versez dans un verre avec des glaçons.

Photo d'ouverture Pour recueillir le jus de la grenade, pressez-le comme une orange. Pour retirer facilement les graines (arilles), coupez la grenade en deux dans l'épaisseur, posez une moitié de grenade sur un verre épais ou un gobelet d'un diamètre un peu plus petit et tapez sur le fruit avec le dos d'une cuillère à soupe jusqu'à ce que toutes les graines soient tombées dans le récipient.

L'ART ET LA MANIÈRE
de Christophe Felder

Tous les secrets du chocolat dévoilés en 200 recettes par le grand pâtissier Christophe Felder, pour devenir à votre tour un maître dans l'art du chocolat.



© Michel Langot

Éditions
de La Martinière

LA CUISINE

photos **Edouard Sicot**
réalisation **Orathay Souksisavanh**

Vos tiroirs regorgent de trésors insoupçonnés. Il suffit de fouiller un peu pour en tirer de quoi préparer du tarama maison, une salade de homard façon thaïe ou des mendiants au chocolat blanc…

Boîtes, Ikea Prant. Peintures blanche et rouge, Ressources. Guirlande, cake stand, mug, boule lutin, boîte à sucre, Fleux.

DU PLACARD

SALADE DE HOMARD FAÇON THAÏE *(2 pers.)*

Entrée / Facile / Cher / Préparation : 10 mn

Préparez la sauce : mélangez **30 g de sucre, 3 c. à soupe de nuoc-mâm, le jus de 2-3 citrons verts** et **1/2 c. à café de sel.** Réservez. • Décortiquez **2 homards cuits décongelés.** Coupez les corps en deux dans le sens de la longueur et retirez les cartilages des pinces. • Coupez **1/2 concombre ou 2 mini-concombres** en lanières à l'aide d'un économe rasoir. • Effeuillez **1/2 bouquet de menthe et 1/2 bouquet de coriandre,** lavez **4 cœurs de sucrines** ou **1 cœur de laitue.** • Rassemblez le tout dans un bol. Nappez de sauce et ajoutez **1 piment émincé (facultatif).** Mélangez et servez de suite.

Tarama maison

TARAMA MAISON *(4-6 pers.)*

Entrée / Facile / Bon marché / Préparation : 10 mn

Sortez **150 g d'œufs de cabillaud fumés** du réfrigérateur. • Faites tremper **25 g de pain de mie sans la croûte** dans **5 cl de lait.** • Retirez délicatement la fine pellicule qui recouvre les œufs de cabillaud. Dans un récipient, écrasez les œufs à la fourchette. Ajoutez le pain préalablement essoré et le jus de **1/2 citron.** Ecrasez bien le pain de façon à ce qu'il ne forme pas de grumeaux. • Au fouet électrique, mélangez la préparation en y incorporant petit à petit **20 cl d'huile végétale neutre** comme pour monter une mayonnaise. Fouettez jusqu'à obtenir une consistance épaisse et crémeuse. • Goûtez, rectifiez l'assaisonnement si besoin. • Servez avec des **blinis** ou du **pain grillé.** Vous pouvez agrémenter le tarama en y ajoutant des œufs de truite et de l'aneth ciselé.

ÎLES FLOTTANTES COCO, CITRON VERT, FRUITS EXOTIQUES *(4 pers.)*

Dessert / Facile / Bon marché / Prép. : 5 mn / Cuisson : 40 s

Montez **5 blancs d'œufs** en neige au fouet en ajoutant progressivement **100 g de sucre.** • Finissez par le zeste de **1 citron vert** râpé. • Versez cette meringue dans des ramequins individuels, puis faites cuire au micro-ondes à 500 W pendant 40 secondes. La meringue doit gonfler à la cuisson, puis retomber légèrement. • Démoulez les îles flottantes et roulez-les dans **1 sachet de noix de coco râpée.** Servez avec **400 g de coulis mangue passion** décongelé.

RÔTI DE CANARD AUX FRUITS SECS, POMME ANNA *(2 pers.) Plat / Facile / Bon marché*

Préparation : 35 mn / Cuisson : 45 mn

Emincez **1 oignon**, coupez **3 abricots** et **2 figues** en dés. • Faites suer doucement l'oignon dans 2 c. à soupe d'**huile végétale.** Lorsqu'il commence à colorer, ajoutez les dés d'abricots et de figues ainsi que **1 c. à soupe de raisins secs, 1 c. à soupe de miel** et **2 c. à soupe de vinaigre de cidre.** Faites légèrement caraméliser, puis retirez du feu. Réservez. • A l'aide d'un couteau, ouvrez **1 magret de canard** en portefeuille. • Assaisonnez-le de toutes parts, puis farcissez-le du mélange de fruits secs. Ficelez comme un rôti. • Faites dorer la peau dans une poêle, puis enfournez le magret 10 mn à th. 6/180°. • A la sortie du four, laissez reposer 5 mn sur une grille en le couvrant d'aluminium avant de le trancher. **Clarifiez le beurre :** faites fondre **80 g de beurre,** clarifiez-le en retirant l'écume à la surface. Versez ensuite dans un récipient en prenant soin de laisser le petit-lait au fond de la casserole. Cette opération permettra au beurre de ne pas brûler. • **Préparez la pomme Anna :** épluchez **400 g de pommes de terre.** Coupez-les en très fines lamelles à l'aide d'une mandoline ou d'un économe rasoir. Salez, poivrez les pommes de terre, puis arrosez de beurre clarifié. • Dans un moule à charlotte, disposez les lamelles de pommes de terre en rosace en les faisant se chevaucher. • Superposez les couches jusqu'à épuisement des pommes de terre. Tassez un peu, puis enfournez à th. 6/180° environ 45 mn. Vérifiez la cuisson en piquant avec une brochette.

à table + **Vous pouvez préparer le magret à l'avance. Filmez-le avant de le réserver au frais.**

Îles flottantes coco, citron vert, fruits exotiques

Rôti de canard aux fruits secs, pomme Anna

magimix®
l'expérience culinaire

un nouveau regard sur vos toasts

www.magimix.com

Mignardises au chocolat

MIGNARDISES AU CHOCOLAT *(pour 20 pièces de chaque)*

Dessert / Facile / Bon marché

Rose des sables *Préparation : 10 mn*

Emiettez **6 paquets de gavottes (62,5 g)** dans un récipient. • Faites fondre **100 g de chocolat praliné** au micro-ondes. • Versez sur les gavottes. Mélangez bien, de façon à enrober entièrement les miettes. • A l'aide de 2 cuillères à café, faites des petits dômes sur un plat préalablement recouvert de papier sulfurisé. Laissez durcir au frais avant de déguster.

Mendiants *Préparation : 15 mn*

Faites fondre **100 g de chocolat blanc** au micro-ondes. • Préparez **un assortiment de fruits secs (cranberries, pistaches émondées, noix, amandes...).** • Sur une feuille en silicone ou un papier cuisson, déposez une petite cuillerée de chocolat fondu. Avec le dos de la cuillère, aplatissez légèrement de façon à former un disque. • Disposez ensuite une écorce d'orange confite coupée en deux, 1 cranberry et 1 pistache sur chaque mendiant. Vous pouvez bien entendu utiliser d'autres fruits secs (noix, figues, abricots, noisettes...). • Laissez prendre au frais avant de décoller les mendiants.

Bouchées amande et chocolat *Préparation : 15 mn*

Détaillez **200 g de pâte d'amande** en 20 morceaux réguliers d'environ 10 g. • Donnez-leur la forme qui vous plaît (rond, carré, rectangle). • Faites fondre **200 g de chocolat noir corsé** au micro-ondes. • A l'aide d'une fourchette, trempez chaque morceau de pâte d'amande dans le chocolat. • Déposez délicatement sur une feuille en silicone ou un papier cuisson. Décorez avec **1 amande émondée** (prévoyez-en 20). • Laissez prendre au frais avant de décoller les chocolats.

retrouvez toutes les recettes sur www.elleatable.fr

BISCUITS D'HIVER

Pourquoi sont-ils les stars des fins d'année ?
Parce que, en cette saison, on se soucie autant de régaler que de décorer…

photos **Jérôme Bilic**- réalisation **Marie Leteuré**

Rubans, Marie Goussu.

Etoiles au citron
fiche-recette

Florentins aux graines et oranges confites
fiche-recette

Biscuits fourrés
fiche-recette

Macarons aux amandes
fiche-recette

Mini-gâteaux aux épices

MINI-GÂTEAUX AUX ÉPICES

(pour 20 pièces environ)
Dessert / Facile / Bon marché
Préparation : 15 mn / Cuisson : 20 mn / Repos : 1 h

2 c. à soupe d'épices mélangées (gingembre, cannelle, anis vert, badiane) - 125 g de sucre - 200 g de miel
50 g d'écorces d'orange confites hachées
1 citron bio - 8 c. à soupe de guignolet
300 g de farine - 125 g d'amandes en poudre
1 c. à café de levure chimique

Pour le glaçage :

6 c. à soupe de guignolet - 200 g de sucre glace
2 c. à soupe d'eau - perles en sucre

Faites chauffer le miel dans une casserole avec le sucre, les épices, les écorces d'orange, le zeste et le jus du citron, puis ajoutez le guignolet hors du feu. • Mettez la farine, la levure, les amandes et le contenu de la casserole dans le bol du robot, puis fouettez à petite vitesse jusqu'à ce que tous les ingrédients soient mélangés. • Etalez la préparation dans un moule rectangulaire de 25 x 15 cm environ tapissé d'un papier sulfurisé et mettez au frais 1 h. • Allumez le four sur th. 6/180° et faites cuire le gâteau pendant 20 mn. • Préparez le glaçage : mélangez le guignolet, l'eau et le sucre glace pour obtenir un glaçage fluide et versez-le sur le gâteau à la sortie du four, puis laissez refroidir et durcir avant de le découper en petits carrés. • Décorez de perles en sucre roses et réservez dans une boîte en fer.

à table + **Vous pouvez remplacer le guignolet par du kirsch.**

Ruban et fond, Marie Papier.

GINGER *(pour 40 pièces)*

Dessert / Facile / Bon marché
Préparation : 10 mn / Cuisson : 10 mn / Au frais : 2 h

300 g de farine - 1 pincée de sel - 100 g de sucre - 1 blanc d'œuf
200 g de beurre mou - 1 c. à soupe de gingembre en poudre
vermicelles et perles en sucre Eric Bur ou Vahiné

Mettez la farine, le sel, le sucre, le blanc d'œuf, le beurre coupé en morceaux et le gingembre dans le bol du robot et faites fonctionner à petite vitesse jusqu'à ce que vous obteniez une boule de pâte. Mettez-la au frais 2 h. • Allumez le four th. 6/180°. Etalez la pâte sur le plan de travail fariné, découpez des petits bonshommes à l'aide d'un emporte-pièce et déposez-les au fur et à mesure sur un tapis de cuisson en silicone ou sur une feuille de papier sulfurisé, posé sur la plaque du four. • Décorez-les avec des vermicelles et des perles en sucre et faites-les cuire pendant environ 10 mn. • Laissez refroidir et réservez les biscuits dans une boîte en fer.

à table + **Vous pouvez aussi les offrir en les rangeant dans un petit bocal ou dans une boîte, protégés dans du papier soie.**

Papier et ruban, Marie Papier.

Merci à KitchenAid pour la contribution de son robot Artisan à la réalisation de notre sujet.

retrouvez toutes les recettes sur www.elleatable.fr

À TABLE !

Panforte au chocolat
recette en p. 140

photo **Jean-Claude Amiel** - stylisme **Sandrine Giacobetti**

Nappe, assiette et guirlande The Conran Shop.

> COACHING SPÉCIAL FÊTES PAGE 138

Comme les Italiens, pensez au poisson

> LES BONNES AFFAIRES DES GRANDS DOMAINES PAGE 142

Visite guidée avec Gérard Margeon

> DIX VINS PAGE 148

Champagnes cuvée 2004

> IDÉES DÉCO PAGE 152

On se met à table

NOËL LÉGER ET VÉGÉTAL

Manger sain et végétal le soir du réveillon, une tradition italienne à décliner selon vos envies.

photos **Jean-Claude Amiel**
texte et recettes **Véronique Liégeois**
réalisation **Sandrine Giacobetti**

Idées menus

Noël à l'italienne

Les entrées

> Les petites entrées
> Carpaccio de saint- jacques, crème de chicorée rouge
> Soupe de châtaignes et pois chiches
> Petits chaussons aux anchois

Le plat

> Morue mijotée, polenta blanche et petits légumes d'hiver

Les desserts

> Panforte au chocolat
> Kakis dorés au miel épicé

Léger

> Carpaccio de saint-jacques, crème de chicorée rouge
> Lotte aux girolles
> Epinards vapeur
> Bavarois à la mangue

Cocooning

> Soupe de châtaignes et pois chiches
> Petits chaussons aux anchois
> Roquette à l'huile de noix
> Compote de pommes et poires aux épices

Vitaminé

> Salade de trévise, pomelo et saumon
> Risotto aux brocolis et parmesan
> Kakis dorés au miel épicé

Petits chaussons aux anchois
fiche-recette

Nappe Conran shop, assiette Mud Australia

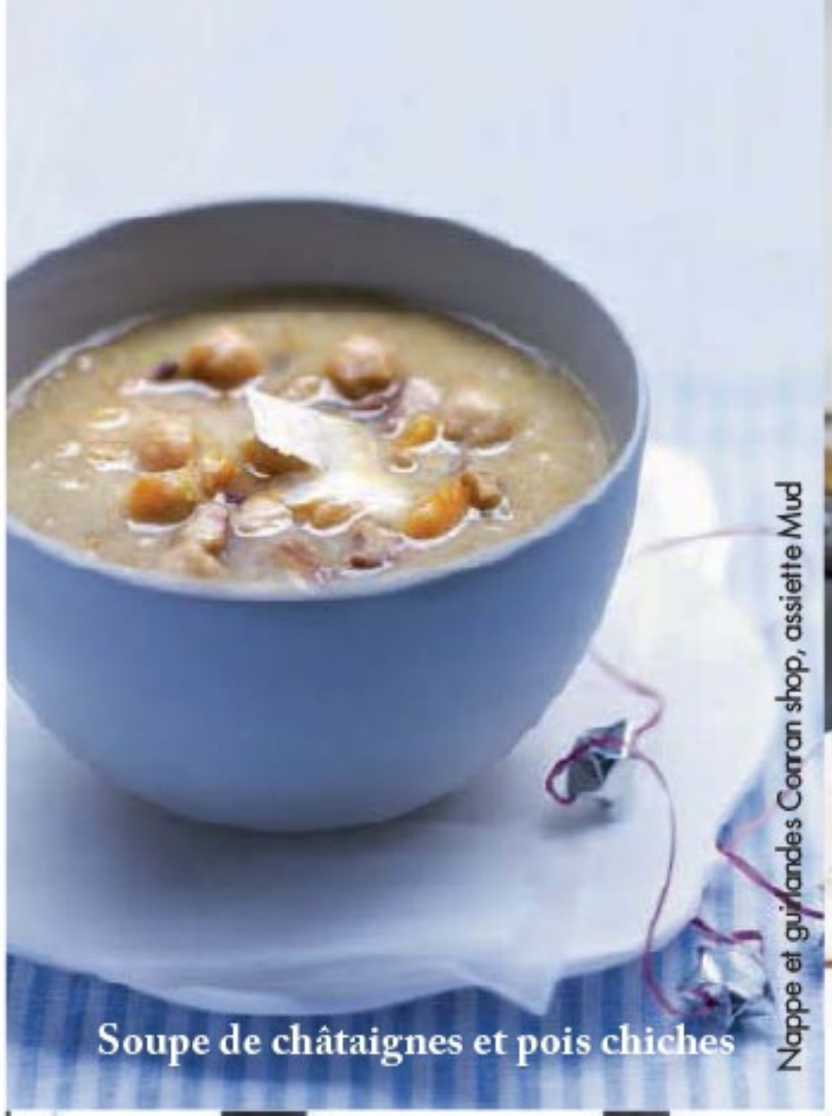
SOUPE DE CHÂTAIGNES ET POIS CHICHES *(4 pers.)*

Entrée / Facile / Bon marché
Préparation : 15 mn / Cuisson : 30 mn

300 g de châtaignes en bocal
200 g de pois chiches en bocal
2 carottes - 1 blanc de poireau
1 échalote - 1 gousse d'ail - 1 brin de romarin
1 cube de bouillon de légumes bio
40 g de parmesan - 1 c. à soupe d'huile d'olive

Pelez et hachez l'ail et l'échalote. • Pelez les carottes et coupez-les en petits dés. • Egouttez les châtaignes et les pois chiches. Rincez et émincez le blanc de poireau. • Faites chauffer l'huile dans une petite cocotte. Ajoutez l'échalote, l'ail et les dés de carottes. Faites fondre 5 mn à feu très doux, en remuant, sans laisser colorer. • Ajoutez les châtaignes, les pois chiches, le romarin, le bouillon et 60 cl d'eau. Poivrez mais ne salez pas. Couvrez et laissez mijoter 20 mn à feu doux. • Coupez le parmesan en fines lamelles. • Retirez le romarin, mixez la soupe, ajoutez un peu d'eau si besoin. Versez dans des bols. Décorez de lamelles de parmesan.

à table + **Un potage riche en glucides complexes, en fibres, en minéraux (potassium, calcium, fer) et en vitamines du groupe B. > Vous pouvez y ajouter un filet d'huile d'olive fruitée au moment de servir.**



Soupe de châtaignes et pois chiches

Nappe et guirlandes Conran shop, assiette Mud

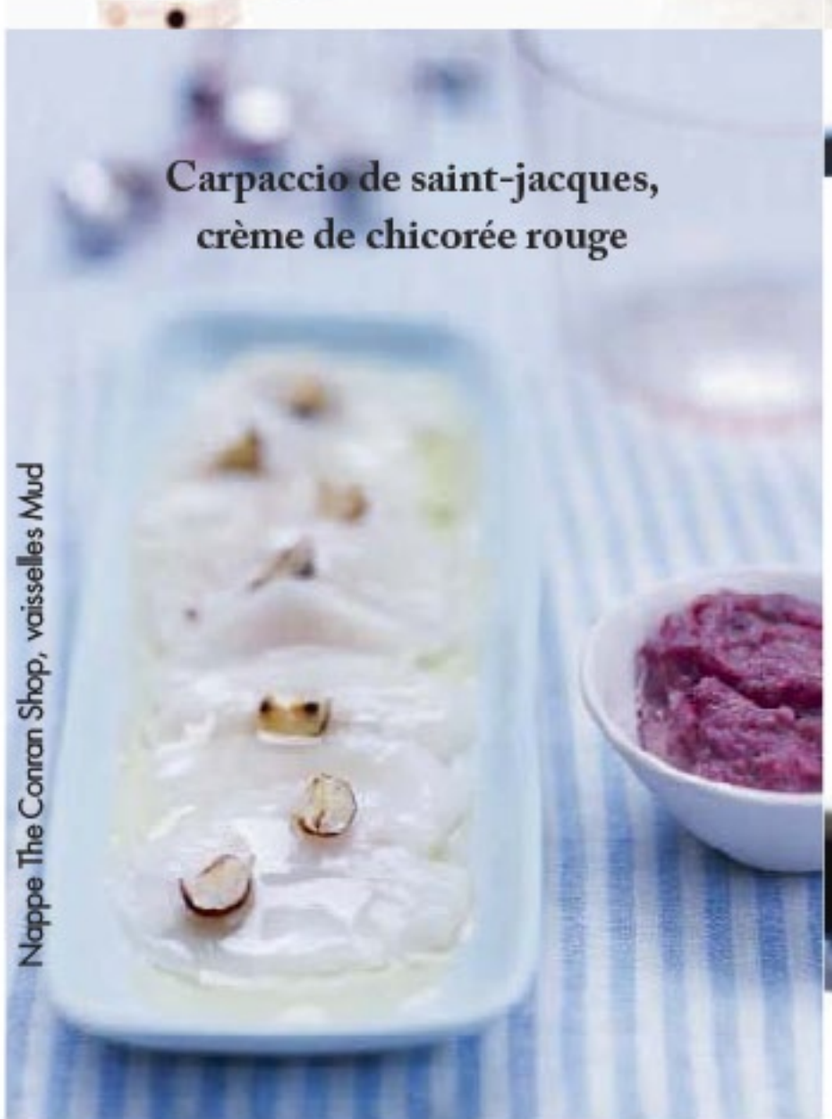
CARPACCIO DE SAINT-JACQUES, CRÈME DE CHICORÉE ROUGE

(4 pers.) Entrée / Facile / Bon marché
Préparation : 15 mn / Cuisson : 10 mn

8 ou 12 noix de saint-jacques sans corail
2 têtes de chicorée rouge - 10 noisettes
2 c. à soupe d'huile d'olive - 1 gousse d'ail
1 c. à soupe d'huile de noisette - 1/2 citron
2 c. à café de parmesan
8 fines tranches de baguette aux céréales
3 brins de persil plat - quelques gressins

Rincez la chicorée, puis hachez-la. • Faites-la cuire à la vapeur pendant 10 mn ou à l'étouffée dans une casserole avec une cuillerée d'eau. • Pelez l'ail. Mixez la chicorée bien égouttée avec l'ail coupé en quatre et l'huile d'olive. Salez et poivrez, ajoutez le parmesan. Placez au frais dans un bol. • Faites griller les tranches de baguette au grille-pain pour qu'elles soient croustillantes. • Faites dorer les noisettes 3 mn à feu doux dans une poêle sans matière grasse, puis hachez-les grossièrement. • Rincez et épongez délicatement les noix de saint-jacques, puis émincez-les dans l'épaisseur. Disposez-les sur 4 assiettes de présentation. Arrosez-les d'huile de noisette, et de quelques gouttes de jus de citron. Salez légèrement, poivrez. Servez accompagné des toasts de baguettes, des gressins et de la crème de chicorée rouge. Décorez de persil plat et de noisettes hachées.

Nappe et guirlandes Conran shop, assiette Mud



Carpaccio de saint-jacques, crème de chicorée rouge

Nappe The Conran Shop, vaisselles Mud

Morue mijotée, polenta blanche et petits légumes d'hiver

fiche-recette

Nappe The Conran Shop, assiette Mud Australia

Un repas de fête gourmand sans viande

> Traditionnellement, en Italie, le réveillon est composé de légumes, de pâtes, de poisson, de fruits et de gâteaux. La viande y est peu présente, ou même elle n'y est pas prévue du tout… Un repas frugal à remettre au goût du jour, car il est parfaitement en accord avec nos préoccupations santé actuelles. Oublions, le temps d'un repas, foie gras, saumon, escargots et dinde farcie… Les soupes de légumes, légumineuses et céréales, plats de pâtes ou de polenta, petits chaussons farcis, salades et légumes de saison mijotés les remplaceront, pour un dîner plus digeste et moins gras.

> Le poisson, souvent de la morue, est le plat central du repas. Faites-la parfaitement dessaler et accompagnez-la de légumes.

> Les recettes ne manquent pas : mijotée en cocotte ou cuite au four, elle se marie aux herbes, à la fondue de tomates, aux oignons jaunes.

> Pas de plateau de fromages, mais des desserts maison riches en fruits frais ou fruits secs. Comme en Provence, les desserts traditionnels sont constitués de nougats (panforte, pan peppato), de biscuits secs aux amandes, de brioche (panettone), et de fruits de saison (agrumes, raisin, kakis).

Réveillonner devient bon pour la santé

Contrairement aux menus de Noël du nord de l'Europe, ce repas plus léger vous aide à faire le plein de nutriments utiles à la santé :

> Des glucides complexes de faible index glycémique qui rassasient sans dérégler la glycémie. Pâtes, riz, polenta, pois chiches, lentilles… sont la base énergétique du repas, apportant également des protéines végétales.

> Des fibres végétales, présentes dans les fruits secs, les céréales et les légumes, qui modèrent l'appétit et contribuent à réguler la glycémie et le taux de cholestérol.

> Un vaste éventail de minéraux (potassium, magnésium, fer, oligo-éléments du poisson) et de vitamines.
La sélection d'ingrédients de bonne qualité nutritionnelle (ingrédients frais, de saison) permet d'obtenir un repas particulièrement concentré en micronutriments utiles à notre santé.

> Des antioxydants et des substances protectrices.
Essentiellement présentes dans les végétaux, ces substances sont impliquées dans la prévention des maladies dégénératives et ont une action anti-vieillissement marquée.

> Des lipides insaturés (huile d'olive, fruits oléagineux).

Le régime méditerranéen présente également un impact santé du fait de sa frugalité : modérez les portions, même pour ce repas exceptionnel. Un bon réflexe pour se sentir mieux le soir même et pour éviter une prise de poids pendant les fêtes.

PANFORTE AU CHOCOLAT

(8-10 pers.)
Dessert / Facile / Bon marché
Préparation : 15 mn / Cuisson : 35 mn

200 g de miel
100 g de chocolat noir
100 g de chocolat aux zestes d'orange
60 g de cerneaux de noix
60 g de noisettes
60 g d'amandes
60 g de pistaches
50 g de figues
50 g d'abricots secs
50 g de raisins secs
50 g d'oranges confites
40 g de cacao
40 g de fécule de maïs
2 pincées de cannelle
1 pincée de noix de muscade
1 pincée de clou de girofle
2 pincées de poivre blanc
1 feuille d'ostie ou de riz
sucre glace

Préchauffez le four sur th. 5/150°. • Etalez les noix, les noisettes, les amandes et les pistaches dans un plat. Passez-les 5 mn au four pour les faire dorer. Hachez-les grossièrement. • Hachez également les figues, les abricots et les oranges confites. • Faites fondre au bain-marie le miel et le chocolat coupé en petits morceaux. Lissez et laissez tiédir. • Mélangez dans un saladier la fécule de maïs, le cacao et les épices. Versez le mélange miel-chocolat . Ajoutez tous les fruits secs et mélangez. • Versez dans un moule rectangulaire ou rond, garni d'une feuille d'ostie. • Faites cuire 30 mn au four, couvert d'une feuille de papier d'aluminium. Démoulez et dégustez, froid, coupé en fines tranches et saupoudré de sucre glace.

à table + **Ce dessert calorique est également concentré en fibres et minéraux.**
> Coupez-le en petits morceaux, que vous emballerez dans du papier kraft pour en faire de petits cadeaux gourmands.
> Le panforte se conserve plusieurs jours dans une boîte hermétique.

Photos réalisées
chez Mademoiselle M

Sites et adresses p. 184

Panforte au chocolat

Nappe et guirlandes The Conran Shop, assiette Mud Australia

KAKIS DORÉS AU MIEL ÉPICÉ

(4 pers.) Dessert / Facile / Bon marché
Préparation : 15 mn / Cuisson : 10 mn

4 kakis fermes (persimon)
15 g de beurre - 3 c. à soupe de miel
1/2 citron - 1 pincée de cannelle
1 pincée de poivre noir
1 pincée de piment d'Espelette

Rincez et coupez les kakis en tranches pas trop fines, en retirant la queue. Citronnez-les légèrement. • Faites fondre le beurre dans une large poêle anti-adhésive. Ajoutez les tranches de kakis. Faites-les revenir à feu vif 2 mn sur chaque face. Réservez sur une assiette. • Ajoutez le miel et un trait de jus de citron dans la poêle. Saupoudrez de poivre, de cannelle et de piment d'Espelette. Laissez réduire à feu vif pendant 5 mn. • Nappez les kakis avec ce sirop et servez tiède.

à table + **Le kaki est un fruit délicieux dont la saison ne dure que quelques semaines. Particulièrement bien pourvu en carotènes, il a un excellent pouvoir anti-oxydant. Dégustez-le mûr, sinon, il est très astringent. Les nouvelles variétés, comme le persimon, restent fermes même à maturité, et supportent la cuisson.**

retrouvez toutes les recettes sur www.elleatable.fr

Nappe Conran shop, assiette Mud

LES PETITES CUVÉES des grands châteaux

Chef sommelier des restaurants d'Alain Ducasse et auteur des « 100 mots du vin » (édité aux PUF), quel meilleur professeur que Gérard Margeon pour un cours de viticulture générale ? Avec son camarade Jean-Luc Jamrozik, président de l'association des Sommeliers de Paris Ile-de-France, il nous révèle qu'on peut s'offrir un domaine prestigieux sans se ruiner. C'est le moment de jouer dans la cour des grands !

Photos **Jean-Claude Amiel** - réalisation **Sandrine Giacobetti** - texte **Julien Bouré**

La crise aidant, certains grands domaines cherchent à se faire une carte de visite en développant des secondes, voire des troisièmes cuvées. Comparées aux grands crus qui ont fait leur réputation, celles-ci s'apparentent à l'activité de prêt-à-porter d'une maison haute couture. La première cuvée équivaut à dormir dans le lit du château. Mais parfois, une visite volée s'avère presque plus émouvante.

LES BOURGOGNES GÉNÉRIQUES

On en trouve aisément dans le commerce pour une douzaine d'euros, sous l'appellation Pinot noir ou Chardonnay. Le grand domaine a alors travaillé une parcelle située en marge des appellations nobles, parfois à un rang de vigne près. Son propriétaire lui consacre la même sensibilité, le même savoir-faire, sans pour autant déployer les ressources qu'exige un grand cru. Surtout, il ne cherchera pas à infatuer son vin. C'est un soulagement face à tant de vignerons qui perdent la tête : à force de booster leurs cuvées, de sortir des vins noirs et boisés pour se démarquer, ceux-là oublient d'être réceptifs au message du sol. Au contraire, ils le masquent en pensant séduire le marché mondial. Pour deux ou trois euros supplémentaires, les « petites appellations » des grands domaines savent tenir leur rang, mais ont également l'intelligence •••

BEAUJOLAIS
10 CRUS D'EXCEPTION

Les vins primeurs ont assis la célébrité de ce vignoble, mais saviez-vous que le Beaujolais, c'était surtout dix crus remarquables, qui n'attendent plus que vous les remarquiez ?

Certes, le Beaujolais est surtout connu pour ses vins primeurs, dont le lancement est célébré chaque année comme une fête nationale. Mais on ignore souvent que de véritables trésors sont enfouis dans ce terroir granitique : dix crus classés en AOC qu'il faut absolument découvrir. Car ces vins rouges issus du même cépage, le gamay, ne manquent pas de distinction.

Ce vignoble offre une opulente diversité : entre rondeur et souplesse pour les uns, complexité et subtilité pour les autres, il n'y a qu'à choisir. Ces grands vins ignorent superbement les mésalliances. Accordés à des plats simples ou savants, rustiques ou exotiques, ces crus se dégustent à n'importe quelle occasion pour le plus savoureux des mariages gustatifs.

1. BROUILLY LE CHARME D'UN VIN À LA FRANÇAISE

Robe rubis profond, il a un nez de fruits rouges, de prune, de pêche, avec des notes minérales. Le plus étendu des crus du Beaujolais est coloré, soyeux et souple.

2. CHÉNAS LES GRANDS VINS ONT LEUR SECRET

Le plus « rare » des crus du Beaujolais s'affirme comme un vin de garde généreux, tendre en bouche. Il se distingue par sa robe rubis teintée de grenat, un corps charpenté, des notes florales et boisées.

3. CHIROUBLES GOURMAND À L'INFINI

Il est le plus haut perché des crus du Beaujolais. A la fois tendre en bouche et élégant, il affiche une robe au rouge éclatant et un nez somptueux où se mêlent des arômes de pivoine, de muguet, d'iris et de violette. Fin et très fruité, c'est l'un des plus typiques.

4. CÔTE-DE-BROUILLY LES GRANDS VINS ONT LEUR SOMMET

Le vignoble s'épanouit sur les versants pentus et bien exposés du mont Brouilly. Un terroir d'une homogénéité unique en Beaujolais, composé de granit et de schiste. Vin racé, à la robe pourpre, aux arômes de raisins frais et d'iris, il demande à mûrir avant de développer toute son élégance en bouche.

5. FLEURIE DES PAYSAGES DIVINS POUR DES VINS FÉMININS

Il séduit d'emblée par son velouté, son élégance et ses arômes floraux et fruités : iris, violette, rose fanée, pêche, cassis et fruits rouges. D'une belle robe carminée, il est souvent considéré comme le plus féminin des crus du Beaujolais.

6. JULIÉNAS IL EST DES VINS QUI ONT DU CARACTÈRE

Il révèle vite un agréable bouquet de pêche, de fruits rouges et d'arômes floraux. Il réjouit les yeux de sa robe rubis profond et intense. Issu d'un sol argileux, le juliénas s'apprécie aussi bien jeune qu'après quelques années de bouteille, où il supporte très bien la marque du temps.

7. MORGON LA FORCE DES VALEURS SÛRES

Issu d'un terroir particulier constitué de roches décomposées et de schistes friables, il séduit par sa plénitude en bouche. Robe grenat profond, arômes de fruits mûrs à noyau (cerise, pêche, abricot, prune…), c'est un vin riche, charnu et puissant qui se bonifie avec le temps.

8. MOULIN-À-VENT PUISSANT À VIE !

Il doit sa noblesse de caractère à un sous-sol granitique riche en manganèse. Sa robe rubis foncé promet des arômes d'iris, de rose fanée, d'épices et de fruits mûrs. Vin de garde charpenté, il est digne de figurer parmi les plus grands.

9. RÉGNIÉ DE SACRÉS VINS !

Le vignoble produit un vin souple et bien construit, à la robe cerise aux reflets violets, avec des arômes de groseille, de mûre et de framboise. Les connaisseurs aiment à chuchoter qu'une seule gorgée de ce vin séducteur en dit beaucoup plus sur son pays que tous les livres de la terre.

10. SAINT-AMOUR LA TENDRESSE DES ROUGES INTENSES

Vin vif, fin et équilibré, il conserve tout le fruit du gamay et laisse entrevoir une robe rubis et des arômes de kirsch, d'épices et de réséda. Point d'orgue : un corps tendre et harmonieux. Pas étonnant alors de voir grandir son nombre d'amoureux.

www.beaujolais.com

BEAUJOLAIS
INTER BEAUJOLAIS

© Lagardère Publicité Opérations Spéciales.

ATTENTION, L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

••• de rester à leur place. Parfois, c'est un grand domaine qui a replanté une parcelle prestigieuse, et qui préfère attendre quinze ans avant de vendre ses cuvées au tarif d'un grand cru. Dans l'intervalle, il la commercialise une gamme au-dessous, comme un palace en travaux qui loue ses prestations moins chères que dans des conditions d'exploitation optimales.

Blancs

Bourgogne du Domaine Prieur : l'appellation la plus simple d'un domaine qui ne possède que des grands crus et des premiers crus. Sans doute des parcelles de chardonnay dans la périphérie de Meursault ou de Beaune. Un vin typé, et plein de prétention mais pas prétentieux.

Mâcon du Domaine Leflaive : mondialement réputé pour ses grands pinots noirs, Puligny-Montrachet… Bâtard, Ce n'est pas un pseudo-Puligny, plutôt une quintessence de Mâcon, un vin respectueux de son extraction, fait par des gens qui ont une connaissance absolue de ce terroir en biodynamie.

Bourgogne de Dominique Lafon : propriétaire du Domaine du Comte Lafon à Meursault, qui se livre ici à une activité de négociant. Ce bourgogne générique porte la marque de son savoir-faire, car il est issu de raisins produits selon un cahier des charges imposé à ses récoltants.

Bourgogne du domaine Chandon de Briailles : bien que générique, encore un autre style, d'une grande fraîcheur.

Rouges

Bourgogne Passetoutgrain du domaine de Taupenot-Merme : c'est l'image du bourgogne d'entrée de gamme, du vin de soif sur lequel on se casse les dents. Mais avec ce grand domaine de la Côte de Nuits, c'est croquant, parlant, plus proche du gamay du Beaujolais que du pinot noir bourguignon.

Bourgogne du domaine Trapet : propriétaire de nombreux grands crus, notamment à Gevrey. En culture bio, tendre, remarquable, des arômes de peau de cassis séchée et de tonneau brûlé, comme un panier d'osier plein de noyaux de cerises. L'absolue synthèse de cet article.

Bourgogne de Georges Noellat : un domaine au top, mais extrêmement discret : profond, vertical, pur, précis. Un vin à attendre.

Bourgogne du domaine Tollot-Beaut : une maison mythique d'Aloxe-Corton

DANS LE SUD-OUEST, un vin de marque émane souvent de plusieurs provenances de raisins. Par exemple, le vigneron Stéphane Derenoncourt a lancé le concept des « Parcelles », qui consiste à identifier des cuvées dans plusieurs châteaux, pour les assembler suivant un style précis de vinification. Il s'agit alors d'un bordeaux générique, d'un vin d'éducation qui permettra de se familiariser avec le regard du bonhomme, un peu comme ces peintures impressionnistes, où la netteté s'estompe au bénéfice d'une vision plus large, plus spontanée. Les contours sont flous, mais l'ensemble n'en est que plus juste. La marque oblige à stabiliser le plaisir qu'on éprouve à la goûter, de manière à la retrouver chaque année. Cheval Noir appartient par exemple au célèbre Château Palmer, à Margaux. Cette marque très ancienne regroupe plusieurs parcelles périphériques, incapables d'infuser à leurs cuvées la complexité qui distingue les grands •••

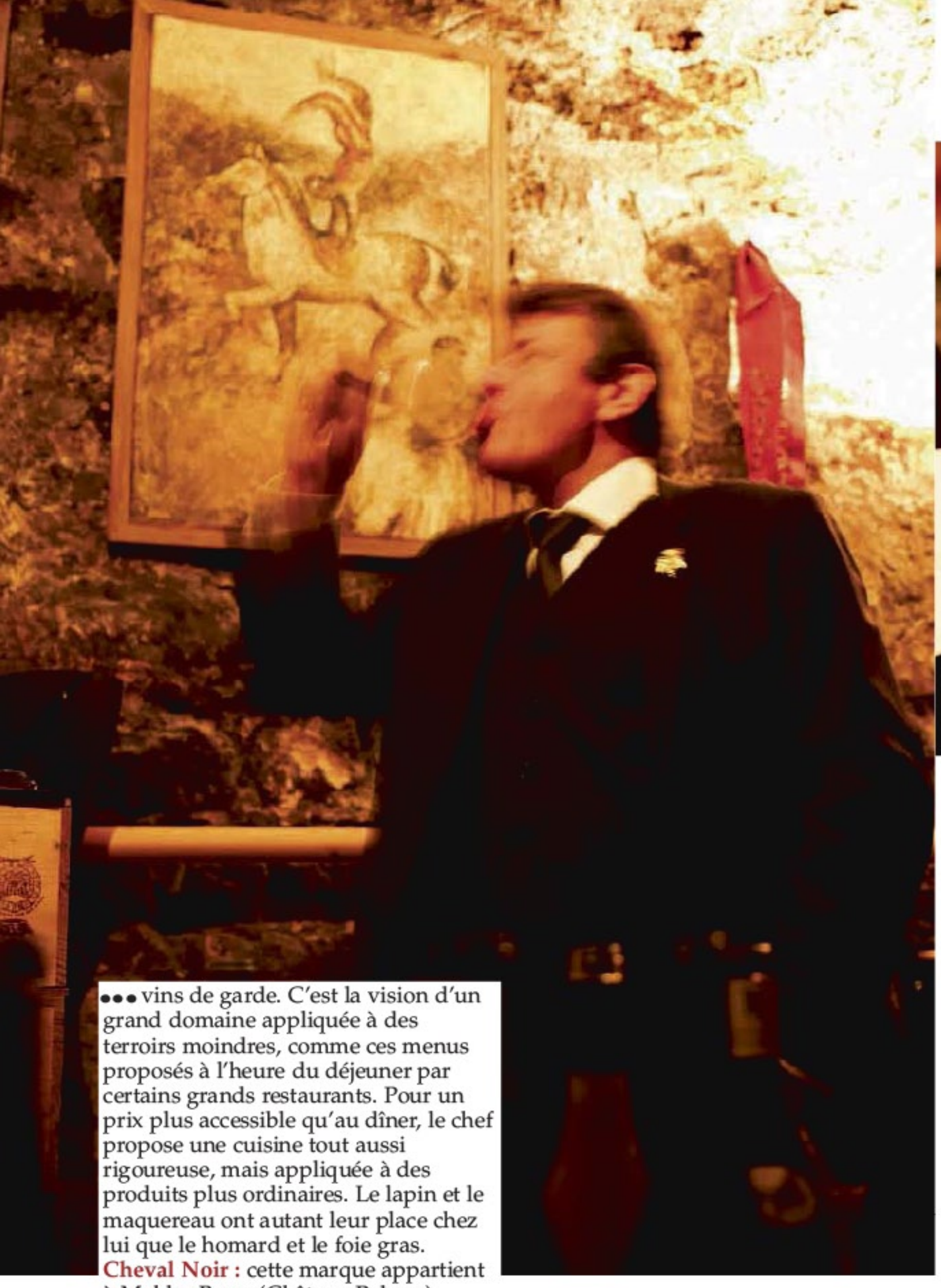
Bordeaux.
Des vins, un style.

Avec ses milliers de châteaux,
le vignoble de Bordeaux offre une belle diversité de goûts et de saveurs.

BORDEAUX

Bordeaux.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



••• vins de garde. C'est la vision d'un grand domaine appliquée à des terroirs moindres, comme ces menus proposés à l'heure du déjeuner par certains grands restaurants. Pour un prix plus accessible qu'au dîner, le chef propose une cuisine tout aussi rigoureuse, mais appliquée à des produits plus ordinaires. Le lapin et le maquereau ont autant leur place chez lui que le homard et le foie gras.

Cheval Noir : cette marque appartient à Mahler Besse (Château Palmer). Grain fin, tranché par la fraîcheur naturelle et l'amertume végétale d'une sève mûre.

Lespault-Martillac : il s'agit du premier millésime de ce château des graves qui appartient au domaine Chevaliers à Pessac-Léognan. Vinifié dans le même esprit, il exprime un pur velouté de fruit, la plénitude un peu chaude de l'appellation. Belle alternative à un Pape Clément ou un Mission Haut-Brion.

Domaine de l'Aurage : une dépendance en côte de Castillon de la famille Mitjaville, grands vinificateurs de Saint-Emilion avec ce fameux Tertre Rotebœuf, véritable arlésienne dont tout le monde a entendu parler et que personne ne parvient à goûter. Touché soyeux, et juteux, pas asséchant, avec une finition, une patine sophistiquées.

Cahors, second vin du château Lagrézette : c'est le retour au premier plan d'un Cahors de très haut niveau (et ce n'est qu'un deuxième vin!). Ni noir ni rustique, mais plutôt une finesse, et l'intelligence de ne pas se prendre pour du bordeaux. Un terroir gracieusement interprété, et non construit : complexe, épicé, avec une touche nécessaire de rusticité, mais peu concentré.

EN CHAMPAGNE, le véritable enjeu ne se situe pas à l'échelle des cuvées prestiges (un morceau de parcelle très homogène, qui ne donne qu'un type de message et abomine les mauvais vintage), mais dans les « bruts », que les amateurs s'attendent à retrouver tous les ans malgré l'influence du millésime. Certains peuvent être standardisés, et d'autres réellement talentueux. Quand une année difficile ne permet pas de produire le fameux champagne Salon, la cuvée est déclassée sous l'étiquette de la Motte.

Champagne Delamotte : il appartient au groupe Laurent-Perrier. Mais pas besoin de s'adresser à un agent secret pour en obtenir.

Certains grands domaines vont jusqu'à produire des vins de table. Ceux-là intègrent généralement des cépages améliorateurs qui ne sont pas autorisés dans l'aire d'appellation.

LE VIGNOBLE ALSACIEN s'est longtemps focalisé sur ses cépages, au détriment de la typicité de son terroir. A présent, quelques vignerons comme Zind-Humbrecht n'hésitent plus à assembler, pour faire passer un message géologique (le cépage est mis au service du sol), ou au contraire pour s'en extraire. On ne découvrira pas l'Alsace avec une cuvée Zind, mais le tempérament d'un viticulteur qui se libère. Il y en a même qui investissent une autre région de France ou qui explorent un autre hémisphère pour se sentir détachés d'une tradition qui ne les regarde pas.

Cuvée Zind du domaine Zind-Humbrecht : superbe essai de riesling associé à du chardonnay hors appellation. L'étiquette tendance d'un des plus grands domaines d'Alsace, dont certaines cuvées sont de véritables signatures régionales.

Adresses p. 184

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.

Sud de France

Côtes du Roussillon & Villages

les Rouges qui bougent

vinsduroussillon.com

VINS DU **ROUSSILLON**

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

wonderful - CIVR 19 av de Grande Bretagne - BP 649 - 66006 Perpignan cedex - Photos : leFotographe.com, Richard Sprang - 09/2012

CHAMPAGNES 2004 des bulles de fêtes

En Champagne, un vin millésimé témoigne d'une année prodigue. En 2004, un ciel généreux a généré un champagne exceptionnel. L'occasion d'une petite folie pour passer les fêtes.

photos **Jérôme Bilic** - réalisation **Michel Creignou**

Comme un peintre fait vibrer les couleurs, le chef de cave champenois se fait artiste pour composer une cuvée. Trois cépages vont lui permettre la mise en place d'un premier équilibre. Le chardonnay apporte finesse et tension, le pinot noir donne de la résonance et de la puissance, le pinot meunier fait retentir une musique fruitée qui arrondit l'ensemble. Le mariage des trois raisins participe à une esquisse, à une projection du vin futur. Avançant dans son projet, l'homme de l'art doit aller plus loin dans la composition, il doit aussi jouer sur l'espace et le temps. Il sélectionne les terroirs dans la vallée de la Marne, la côte des Blancs, la montagne de Reims et la côte des Bars, une quarantaine, voire une cinquantaine de vins peuvent entrer dans la composition d'une cuvée… Pour trouver l'harmonie, il fait appel au temps en ajoutant des vins plus anciens qui feront naître la fusion. Le but du chef de cave, c'est de trouver le bon accord et de composer la cuvée "brut sans année", le champagne traditionnel qui incarne le style de la marque mais aussi son ambition. Quand le ciel se montre généreux, les grandes maisons décident de millésimer une partie de la vendange pour rendre compte de la prodigalité du ciel. Il s'agit alors de prolonger le style par l'inflexion particulière de l'année qui viendra illuminer le vin à bulles. En 2004, les raisins étaient parfaits, ils ont donné des champagnes équilibrés. Ils font briller le fruit, des vins droits et précis qui tiendront la distance du temps. Bien entendu, un champagne millésimé se révèle toujours plus complexe et plus généreux qu'un vin sans âge. Le 2004 arrive à maturité, il est superbe. Ample, puissant et volubile, il passe avec aisance sur une table de fête.

1. DUVAL-LEROY BLANC DE BLANC

Mousse magnifique et bulles fines entourent la robe juvénile de ce blanc de blancs. Les fleurs blanches et les fruits blancs se mêlent à l'amande et à la craie pour composer un bouquet complexe. Le chardonnay construit une bouche élégante qui parle la vivacité et l'harmonie. Il conclut par une finale longue et énergique. (en vente par 6 bouteilles).

Plat : des rougets à l'orientale

2. G.H. MUMM BRUT

Avec 70 % de pinot noir, le vin marque son style. S'ajoute le millésime qui signe la maturité des raisins. Quel nez, intense, profond, volubile, il déroule des arômes d'abricot et d'ananas sur une trame vanillée. Au palais, il déploie une matière opulente qui décrit la profondeur et une belle intensité. Un long point d'orgue ajoute la gourmandise sur des saveurs de miel et de brioche.

Plat : des coquilles saint-jacques au safran

3. POL ROGER EXTRA CUVÉE DE RÉSERVE ROSÉ

Robe somptueuse d'un or cuivré, bulles d'orfèvre, ce vin a une allure folle. Avec un bouquet merveilleux d'agrumes et de fruits de roncier, le bouquet se met au diapason. Le palais complète une sensation jubilatoire en affirmant une merveilleuse harmonie. Souplesse, élégance, minéralité, gourmandise, tout fusionne en dessinant un plaisir extrême.

Plat : une côte de veau épaisse aux échalotes confites

4. POMMERY GRAND CRU

Ce vin 100 % grand cru s'annonce par des bulles fines et abondantes et une belle robe jaune aux reflets or. Mariant puissance et finesse, le nez révèle des arômes complexes de fruits jaunes et de fleurs, relevés d'une pointe minérale. Au palais, il combine soyeux et générosité en faisant jouer d'infinies nuances avant de conclure sur des saveurs de brioche et d'épices.

Plat : des langoustines en gelée

www.canard-duchene.fr

NATURELLEMENT NOBLE

CHAMPAGNE

Canard-Duchêne

FRANCE

LE PARC DE LA MAISON CANARD-DUCHÊNE
À LUDES

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

5. BILLECART-SALMON VINTAGE

L'assemblage de 70 % de pinot pour 30 % de chardonnay dessine une esthétique de funambule. La robe apparaît joliment dorée, le nez ondule entre le citron confit, la vanille et la brioche beurrée. Au palais, le vin attaque avec volupté dans la rondeur et l'opulence avant de dériver vers une sensation tendue et raffinée qui parle la tension et le plaisir.

Plat : un turbot rôti aux cèpes

6. BOLLINGER LA GRANDE ANNÉE

Avec ce millésime, la maison d'Aÿ affirme une évidence : la quête de la perfection. Deux tiers de pinot noir, un tiers de chardonnay, cette cuvée charme par un bouquet rayonnant et complexe qui égrène des notes de fruits jaunes, d'agrumes et de fruits exotiques. Après une attaque généreuse et profonde, le vin se redresse et parle la finesse et l'équilibre. Une longue finale qui s'étire complète un infini plaisir.

Plat : un ris de veau aux truffes

7. PHILIPPONNAT GRAND BLANC

Quelques-uns des meilleurs crus champenois entrent dans la composition de cette cuvée pur chardonnay. Le cépage altier compose un nez gracieux qui raconte les fruits blancs, les fleurs et la brioche beurrée. Autant d'arômes que l'on retrouve en bouche autour d'une matière, qui module le plaisir en jouant sur l'ampleur et la fraîcheur (en vente par 6 bouteilles).

Plat : des huîtres en gelée

8. GOSSET GRAND MILLÉSIME

Une légère dominante de chardonnay et une quinzaine de crus façonnent l'identité de cette cuvée à la robe pâle. La pomme et les agrumes se mêlent à la vanille pour dessiner un nez prolixe et complexe qui affirme la maturité. Rondeur et profondeur, le vin dessine son territoire avant d'afficher une allure plus aérienne et plus élégante qui conclut sur une note citronnée.

Plat : une salade de homard

9. R DE RUINART BRUT MILLÉSIMÉ

Pur et droit, le nez est allègre révélant des arômes de fruits blancs et d'épices avant d'aller vers la noisette. Le chardonnay dominant sculpte une matière soyeuse et gracile qui enchaîne les notes de fleurs et de craie. Le plaisir se prolonge joliment par une note sensuelle qui dessine la pureté et la race, l'élégance et le raffinement.

Plat : une grosse sole au beurre blanc

10. TAITTINGER COMTES DE CHAMPAGNE ROSÉ

Le vin, joliment coloré au rouge de Bouzy ondule entre le saumon et le bois de rose. Plaisir de l'œil rejoint par un nez qui évoque la fraise des bois et la framboise avec une pointe de vanille. La bouche intense et gourmande affirme un remarquable balancement. A la puissance du pinot noir succède l'élégance du chardonnay, une fin de bouche gourmande susurre brillamment les fruits rouges.

Plat : un perdreau rôti

retrouvez toutes nos fiches vin sur www.elleatable.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Adresses p. 184

Créateurs de Champagnes
de génération en génération

Chaque bouteille de Champagnes de Vignerons recèle un Champagne rare au caractère toujours authentique et élégant, issu d'un terroir d'exception.

Derrière cette marque collective, 5000 vignerons partagent leur savoir-faire et élaborent des Champagnes tous uniques avec la même exigence de qualité et la même passion.

LES CHAMPAGNES DE VIGNERONS®

Rejoignez-nous sur

www.champagnesdevignerons.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

A TABLE **REVEILLONS**

Donnez de la légèreté, égayez votre maison ! Gonflez quelques ballons à l'hélium et accrochez-les à l'aide de rubans (Mokuba) aux chaises des invités ou à même le sol. Machines à hélium en vente dans les boutiques de spectacles et location de costumes, environ 50 € pour 40 ballons.
Réalisez un sapin à l'aide des scotchs de couleur Masking Tape, 3 € les 10 m (Merci), et scotchez de vraies boules de Noël (The Conran Shop).
Table en chêne "Miloni" et fauteuil "Marvin", 1490 € et 625 € (Flamant). Chaise orange "Twotone" de Ishiro Iwasaki, sans accoudoir, 490 €, sphère "Copper Shade" de Tom Dixon, 485 €, et bougeoirs cuivre, 12, 15 et 18,50 € (Home Autour du Monde). Chaises suédoises en bois laqué noir, édition Hagafors chez Dank, 600 €.
Léon, le jack russel, n'est pas à vendre !

Le menu ne suffit pas à faire un réveillon. Ce jour-là, recevoir relève de l'art éphémère, d'une quasi-performance. C'est le moment de montrer les crocs. Une ambiance de fêtes doit tout de même avoir du chien !

photos **Elodie Rambaud** - réalisation **Jean-Claude Amiel**

Bons plans DE TABLE

Rehaussez vos créations culinaires à l'aide de ruban double face, 5 € le rouleau (BHV), assemblez vos assiettes de présentation au dos d'un bol ou au fond d'un verre à orangeade. Assiettes et bol a partir de 30 € (Mud Australia chez Sentou). Cartes de vœux pop up "bonhomme de neige", 4,90 € (chez Happy Home). Choux (Popelini).

Inscrivez le nom de vos invités ou vos messages de Noël à l'aide d'un alphabet en chocolat réalisé avec le moule alphabet, 9,90 € (Cecolat Chok).

1

1. Sortez vos emporte-pièces du placard. Utilisez-les pour décorer votre table en remplaçant la partie vide par du papier de couleur ou en les suspendant simplement à l'aide de rubans. Découpoir Etoiles, lot de 6, 47,85 € (Mora).

2. Utilisez les plus petits pour décorer vos assiettes. Agrémentez vos fromages d'étoiles à la pâte de coing, 5,85 les 3 (Mora). Décorez vos tasses à café de sucre étoiles (Belle de sucre à La Grande Epicerie de Paris).

2

Gardez vos pots de yaourt en verre, peignez-en le fond et placez-y des bougies chauffe-plats afin de réaliser de jolis photophores. Carte pop up flocon, 4,90 € (Happy Home). Assiette cantine couleur craie et assiettes grises, Russel Wright, 9,90 € et 49 € (Merci).

A TABLE **REVEILLONS**

1

2

3

4

Verres en cristal, à eau et à vin, 120 € pièce, à champagne, 110 € pièce, "Patrician" (Lobmeyr en vente chez CFOC). Bougies "Feu de Bois", 42 € (Diptyque chez Nose). Bouteille de lait en cristal, 150 € (The Conran Shop). Guirlande de bonbons en calendrier de l'Avent.

1. Réalisez des sablés de Noël (voir notre sujet Biscuits d'hiver) et amusez-vous à les suspendre ou à vous en servir comme porte-serviettes. Assiette de présentation, Muriel Grateau.

2. Réalisez-vous même vos cartes de vœux avec du papier blanc et de la laine colorée.
Créez votre propre calendrier de l'Avent avec des sachets transparents (Mora).
Remplissez 25 sachets de bonbons, petits cadeaux et faites-en une guirlande. Petits jouets pour remplir les sachets en plastique (chez Ube Ule) .

3. Quelques petits moelleux au chocolat, de la chantilly et quelques fraises vous permettront de réaliser de superbes petits Pères Noël.

4. Pour une idée cadeau : offrez une jolie tasse à vos amis ainsi qu'un kit de vin chaud à réaliser par leur soin. Fournissez les produits secs, ils n'auront qu'à rajouter le frais, à savoir le vin et l'orange.
A diviser par le nombre de convives (75 cl de vin rouge, 125 g de sucre roux, une orange non traitée, un assortiment d'épices : 4 clous de girofle, 2 bâtons de cannelle, 10 grains de poivre noir et 1 étoile de badiane, un peu de cardamome et de genièvre).

Adresses p. 184

ÉVASION

photos **Jean-Claude Amiel**

> Jura PAGE 160

COMTÉ, VINS JAUNES, VOLAILLES FESTIVES,
LES BONS PRODUITS D'UNE RÉGION NATURE

JURASSIQUE PARC

On oublie souvent l'existence de ce massif tapis dans l'ombre des Alpes. En attendant de se faire enfin remarquer, les Jurassiens ont appris à tromper le temps.

photos **Jean-Claude Amiel** - réalisation **Sandrine Giacobetti** - texte **Julien Bouré**

Une gauloise blanche
de Bresse élevée
par la ferme Roussel-Voisard.

1

2

3

1. Cuisine au feu de bois au chalet de La Petite Echelle. **2.** Le propriétaire de La Petite Echelle, dans son uniforme de chef de brigade. **3.** Les soirées mordorées dans le jardin de la Closerie Les Capucines.

Ces crêtes gauloises descendent d'un autre espace-temps. Un monde perdu de dinosaures et de francs constants, fossile vivant de la Bourgogne gothique, dont la férocité résolue ignore les cruautés délicates du jardin à la française. Contrairement à la Savoie, le Jura n'a pas été exposé à l'irruption brutale du tourisme massif. La région cultive délibérément sa solitude et paye ses visiteurs en nature, sans s'inquiéter qu'ils lui aient si longtemps fait défaut. Elle s'avère ainsi d'une surprenante unité, malgré son absence d'uniformité. Il y a d'abord la Bresse comtoise, pays des chapons princiers et des maisons bossues, avec leurs colombages terrés dans l'ombre des vastes avant-toits. Puis vient le Revermont, somptueux bas-relief arc-bouté sur les contreforts du Jura, patrie des vins de cour aux parfums musqués, enluminés comme des livres d'heures, dont on traverse autant de sédiments que de cercles dans « l'Enfer » de Dante. Et voici enfin la montagne proprement dite, où le vert riant de la prairie laisse place à celui, oppressant, des sapins en livrée, avec ses brumes spectrales qui sentent l'humus et ses levers de lune orientale. Cette campagne-là dépasse encore la bête humaine, que l'hostilité des éléments a rassemblée derrière un fantastique appareil défensif. La meule de comté, qui émane d'une mise en commun des ressources de chaque village, regarde passer le temps avec la même indifférence qu'une horloge comtoise. Un fromage silicifié qui traduit la grande richesse de ce pays marginal, aussi bien que ses volailles à la prunelle de reptile et de ses cépages au goût de silex : l'industrie des denrées hors d'âge, dont les arômes expressifs s'accordent au cautère réglissé de l'absinthe, à l'impitoyable amertume de la gentiane, et à l'élocution capiteuse du pays qui était celle des seigneurs d'autrefois.

LE MASSIF DU JURA

PRODUITS

Le comté Marcel Petite

Il y a presque cinquante ans, Marcel Petite investissait un fort enterré du XIXe siècle pour y élever des meules de comté. Un demi-siècle plus tard, l'expérience valide l'intuition géniale de l'affineur, qui avait vu là une formidable machine à explorer le temps. La fonction défensive de cette structure enfouie sous 7 mètres de remblais a imposé la voûte à ses concepteurs. Incidemment, les meules se plaisent davantage sous des •••

••• plafonds arqués que dans une cave rectiligne. En outre, le climat inerte qui y règne favorise un élevage à la fois lent et constant, puisque ces kilotonnes de pierre ont le pouvoir d'éponger les chaleurs de fermentation dégagées par près de 100000 pièces. Toutes ces conditions ont persuadé l'affineur d'affecter une nouvelle fonction gustative, esthétique, bref, moderne, et non plus strictement nourricière, à la conservation des comtés : comme les barriques furent de simples contenants dont on a constaté un jour les bénéfices sur les arômes du vin. C'est sans doute à cette seule initiative que la France doit de porter l'un des plus beaux fromages de la Terre. Il arrivait certes que des producteurs solitaires explorent le potentiel de garde de leur plus belle meule en prévision d'une grande occasion. Mais personne n'avait songé à pérenniser cette piste avant Marcel Petite : Colomb n'a peut-être pas été le premier Européen à découvrir le Nouveau Monde, seulement, personne n'en était revenu avant lui… Ce fromage avait pourtant un sacré potentiel, qu'il ne restait qu'à expliciter.

La culture coopérative de ces contrées désolées assurait la solidité de la filière locale : prairie naturelle sanctuarisée par l'isolement, vaches de race indigène (montbéliarde), persistance de la fameuse fruitière, cette unité de production dans laquelle les éleveurs mutualisaient leur lait cru pour le faire fructifier. Le caractère artisanal de la fabrication est toujours pris en compte par les caséologues, véritables maîtres de chais à l'écoute de ces produits sauvages et imprévisibles. On a ainsi tort de penser que la qualité d'un fromage dépend strictement de son temps d'affinage. Logiquement, celui-ci est prolongé tant que ses capacités de vieillissement le permettent. Mais un comté extra-vieux, poussé au-delà de 18 ou de 24 mois, sans conservateur ni adjuvant, c'est aussi rare qu'un homme arrivé à 100 ans sans avoir jamais consulté de médecin. A travers l'élevage, le fromage se métamorphose plusieurs fois, en développant des notions lactiques, végétales, fruitées, épicées, torréfiées, animales, de plus en plus intenses. La moyenne de vieillissement chez Marcel Petite est de 14 mois (l'appellation n'en impose que quatre), mais il arrive que certaines meules plus précoces atteignent leur paroxysme à 10 mois. Dans ce cas, inutile de s'acharner, il faut savoir le cueillir à point avant qu'il ne décline, et apprécier des qualités qu'on ne trouvera pas forcément dans une pâte plus affinée. Pour juger de la maturité d'un comté sans l'ouvrir, on n'a rien trouvé d'aussi performant que l'homme équipé de ses cinq sens. Il doit en caresser la surface, la sonder avec un marteau d'auscultation, tirer une imagerie •••

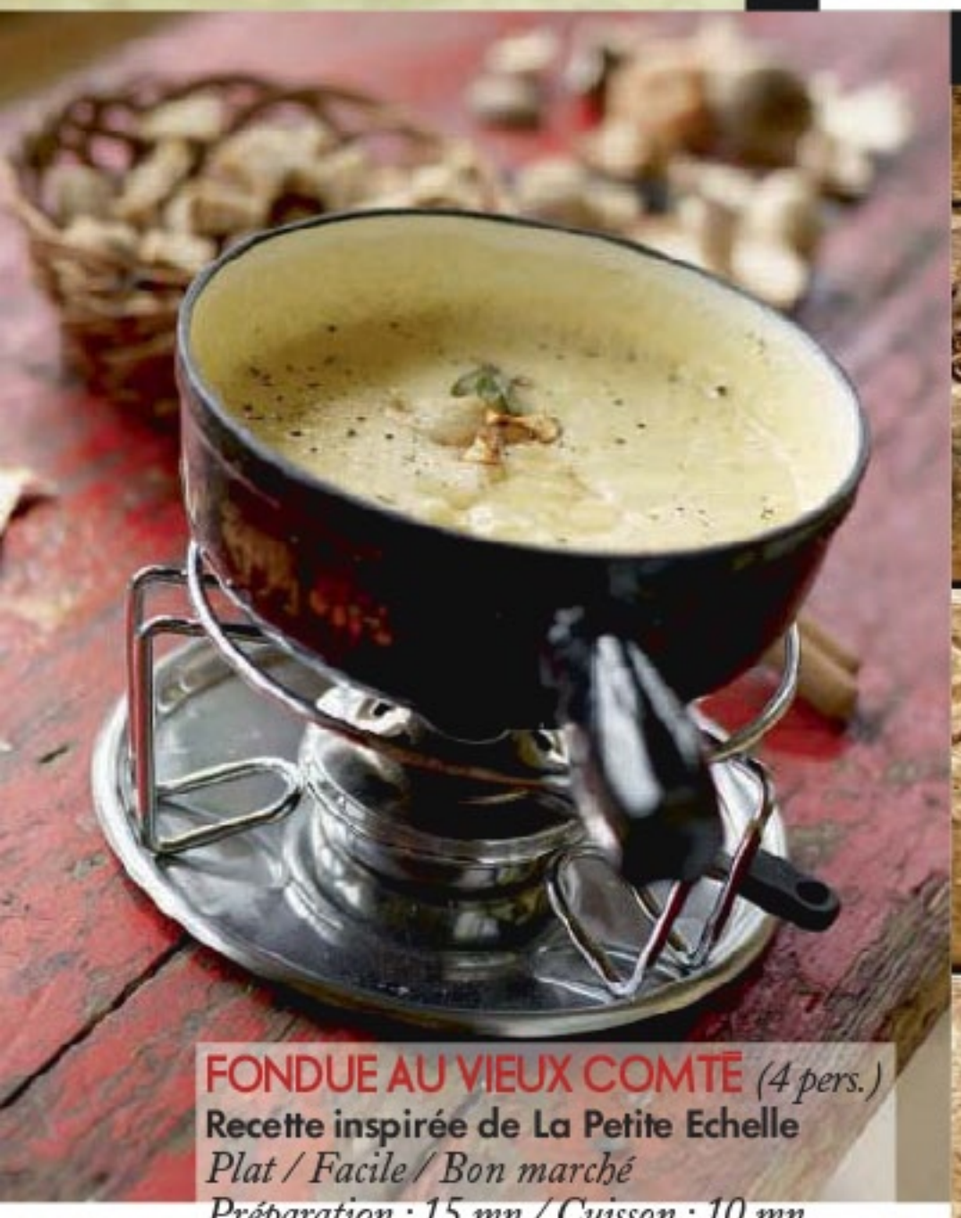
1

2

3

1. La Petite Echelle, ultime poste avancé avant la frontière suisse. **2.** Lorsque le Pontarlier est complet, la population de Port-Lesney double d'un seul coup. **3.** On n'a rien trouvé d'aussi sophistiqué que le marteau du caséologue pour ausculter les meules de comté. **4.&5.** Un bon affineur doit pouvoir reconnaître les arômes spécifiques à chaque village producteur de comté.

4



5

FONDUE AU VIEUX COMTÉ *(4 pers.)*

Recette inspirée de La Petite Echelle

Plat / Facile / Bon marché

Préparation : 15 mn / Cuisson : 10 mn

Ecrôutez et râpez 400 g de **comté vieux et fruité** et 400 g de **comté vieux,** versez-le dans un poêlon préalablement frotté d'**ail.** • Versez dessus 35 cl de **vin blanc sec des côtes du Jura** dans lequel vous aurez dissous 1/2 c. à café de **fécule** ou d'**amidon de maïs.** • Portez lentement à ébullition la fondue comtoise et laissez fondre 10 mn afin que tout soit bien fondu et que la pâte soit bien homogène. • Pendant ce temps, allumez un réchaud à alcool. Versez dans la fondue 2 d de **kirsch** de la vallée de la Seille. Rectifiez l'assaisonnement avec sel, poivre et **noix muscade,** mélangez et posez le poêlon sur le réchaud au centre de la table. • Servez avec des croûtons de **pain baguette** et le vin blanc sec des côtes du Jura qui a servi à la préparation ou du **vin d'Arbois.**

••• mentale de ses résonances, comme dans les écographies.
> *Distribué par la plupart des bons fromagers, infos sur comte-petite.com*

Le mont d'or
Ce fromage au lait cru est fabriqué entre les mois d'août et de mars, lorsque les montbéliardes quittent les prés pour se remettre au fourrage. Une fois que les grains de caillé légèrement pressés ont été sanglés dans un ruban d'épicéa, saumurés, et affinés 21 jours, on le déguste fondu au four mouillé de vin, piqué de quelques gousses d'ail, ou tout simplement froid, lorsque sa pâte bien faite libère des parfums de sous-bois, de moisissures et d'épicéa.
> *Fromagerie du Mont d'Or, 2, rue du Moulin, Métabief, 03 81 49 02 36.*

RESTAURANTS

Le Bon Accueil
A la carte de cette auberge étoilée, on retrouve aussi bien des grands classiques comme la truite au bleu ou le civet de lièvre, que des créations célébrant le terroir jurassien, à l'instar de cette tarte fine à la saucisse de Morteau étuvée de poireaux et œufs pochés, ou de ces rouelles de volaille désossée au Vin Jaune et aux morilles.
> *Chemin de la Grande Source, Malbuisson, 03 81 69 30 58, le-bon-accueil.fr*

La Petite Echelle
La neige qui interdit l'accès aux voitures est prétexte à une randonnée de quatre kilomètres en ski de fond ou en raquettes. Au bout du chemin, il y a ce revival gastronomique de l'alpage éternel, avec son poêle à bois en fonte moulurée, comme une cheminée de locomotive second Empire. Salades herbiers, tomme vaudoise (avec le lait des montbéliardes prises en pension), rösti à la Morteau fumée maison, aux oignons caramélisés et au lard paysan (boucherie Millau à Mouthe), fondue au vieux comté et à l'aspérule odorante des pré-bois qui a le goût vanillé d'une feuille de tabac, tartes aux pommes sauvages, le tout arrosé d'un cidre de frêne ou d'un vin de pissenlit à la gentiane.
> *Au-dessus de Rochejean, 03 81 49 93 40, lapetiteechelle.com*

La Boissaude
Une autre ferme stratosphérique, célébrée pour ses croûtes au morbier, ses pommes de terre sous la cendre et ses tartes aux myrtilles.
> *Sur le mont d'Or, au-dessus de Rochejean, 03 81 49 90 72, laboissaude.free.fr*

LA REGION D'ARBOIS

PRODUITS

Les vins du Jura
Le vignoble arboisien sait à peu près tout faire : du crémant, du vin blanc sec ou •••

VOLAILLE AU VIN JAUNE EN COCOTTE LUTÉE *(6 pers.)*

Recette adaptée de Pierre Basso-Moro (Château de Germigney)
Plat / Facile / Bon marché
Préparation : 20 mn / Cuisson : 1 h 30 mn

Réhydratez dans un bol d'eau tiède 50 g de **morilles séchés** pendant 30 mn. • Préchauffez le four sur th. 8-9/250°. Disposez dans une cocotte 200 g d'oignons hachés et 50 g de **lardons** revenus dans 50 g de **beurre**, un peu de **thym** émietté, salez, poivrez, ajoutez 1 l de bouillon de volaille, une **volaille** bridée de 1,6 kg environ, 1 ou 2 feuilles de **laurier.** Couvrez la cocotte et lutez-la avec un boudin de pâte (réalisé avec 200 g de farine + 10 cl d'eau tiède). • Ouvrez la cocotte et récupérez le jus que vous ferez réduire aux deux tiers avec les morilles et leur jus filtré. • Ajoutez en fouettant 100 g de crème fraîche et 5 cl de Vin Jaune, la sauce doit être assez épaisse. Poivrez. • Découpez la volaille et servez-la nappée de sauce avec des pâtes fraîches al dente.

1. La Petite Echelle vous fera monter au ciel.
2. A la Petite Echelle, aspérule séchée au goût vanillé.
3. Le Jura, patrie des sous-bois et des champignons sauvages.
4. Pierre Basso-Moro, chef du Château de Germigney.
5. Ici, la frontière entre la France et la Suisse est assez ténue.
6. La Cuisance trempe le caractère d'Arbois

1

2

3

4

5

6

MILLEFEUILLE *(6 pers.)*

Recette adaptée de Pierre Basso-Moro (Château de Germigney)

Dessert / Facile / Bon marché

Préparation : 20 mn / Cuisson : 40 mn

Préchauffez le four sur th. 6-8/190°. • Etalez une **pâte feuilletée pur beurre** sur 30 x 40 cm entre deux feuilles de papier sulfurisé. Faites-la cuire entre 2 plaques de cuisson 30-40 mn environ • A la sortie du four, saupoudrez de **sucre glace.** • Mettez le four sur la fonction grill et enfournez la plaque avec la pâte feuilletée, 5 mn, pour faire caraméliser la surface. Réservez. • **Pour la crème pâtissière :** battez ensemble 2 **jaunes d'œufs,** 60 g de **sucre,** 1/4 de **gousse de vanille** grattée, ajoutez 30 g de **Maïzena.** • Faites chauffer 1/4 l de **lait entier,** lorsque le lait est tiède, ajoutez le mélange jaune-sucre-vanille, mélangez et remuez sur feu doux jusqu'à ce que le mélange épaississe. Laissez refroidir dans un bol filmé. • Faites ramollir 1 feuille de **gélatine** dans un bol d'eau froide. Faites fondre la feuille essorée dans 1 c. à soupe de **crème fleurette**. • Pendant ce temps, montez 25 cl de **crème liquide** en chantilly avec 35 g de sucre glace. • Incorporez la cuillère de crème avec la gélatine dans la crème pâtissière, puis la chantilly. • Filmez et mettez au frigo. • Faites un caramel avec 200 g de **sucre,** 10 d d'eau et quelques gouttes de **jus de citron ;** dès qu'il est blond, ajoutez 6 **pommes royal gala** pelées et coupées en quartiers et laissez cuire 10 mn à feu moyen. • Coupez le feuilletage en deux dans la longueur, répartissez les pommes sur une moitié, recouvrez de la deuxième moitié de pâte. Répartissez la crème sur le dessus à l'aide d'une poche à douille.

••• moelleux et des vins rouges. Il y a, bien sûr, le Vin Jaune issu du savagnin, dont la profondeur épicée et l'insolite filigrane de fraîcheur sont dus à l'élevage oxydatif que commémore sa bouteille typique, un clavelin de 62 cl, diminué des 35 % d'alcool dévolus à la « part des anges ». Mais le Jura sait aussi produire des vins plus incisifs avec le chardonnay, et cultive en rouges des cépages indigènes d'une grande expressivité, comme le poulsard et le trousseau, qui procurent des robes très claires, à la limite du rosé, bien qu'ils soient macérés à l'extrême. Ce sont de beaux vins d'hiver, qui s'entendent parfaitement avec une volaille aux morilles et des fromages de garde.

QUELQUES POINTURES LOCALES

> **Maison Pierre Overnoy,** un pionnier très respecté des vins naturels.

> **Domaine Jean Macle,** pour son incomparable Château-Chalon

> **Domaine André et Mireille Tissot,** premier domaine jurassien converti à la biodynamie, tenu par un Géo Trouvetou passionné de vinification : vendanges sous la glace, vins de paille rouges, crémants aux levures indigènes, ses micro-cuvées sont toujours impeccables. *Vinothèque sur la place de la Liberté, à Arbois, Stephane-tissot.com*

> **Domaine de La Pinte,** dont les caves mégalomanes pourraient héberger une cathédrale. A découvrir : son melon à queue rouge, des pieds anciens de la famille du chardonnay élevés sur lie, où une première sensation de sucrosité et de gras s'efface progressivement derrière son vrai tempérament de vin sec. *Lapinte.fr*

ACHATS

Produits de garde chez Epicurea
Ce crémier fromager rassemble une excellente sélection de vins à Poligny, village de race enfoui dans un caisson abrupt. Découvrez notamment les quatre fromages AOC du pays : bleu de gex, morbier, mont d'or et comté.
> *5, place des Déportés, Poligny, 03 84 37 16 05.*

Charcuterie François Bonnot
Cet artisan bardé de médailles est réputé pour sa saucisse de Morteau, son boudin noir, ses rillettes au Vin Jaune, ses terrines au comté et ses saucissons au trousseau.
> *68, rue de la République, Salins-les-Bains, 03 84 73 01 74.*

Pisciculture des Planches
Pour les filets fumés de truite saumonée.
> *15, rue de la Baume, Les Planches-près-Arbois, 03 84 66 13 30.*

Farine de gaudes
C'est une sorte de grué de maïs torréfié, typique de la région et très aromatique. On en tirera par exemple une excellente •••

1 et **2.** Pour élever ses 34 d'hectares de vigne, le domaine de La Pinte a construit des caves. assez vastes pour héberger une cathédrale.
3. Vin de pissenlits à La Petite Echelle.
4. L'appellation mont d'or impose un affinage de 21 mois.
5. Pays de Cocagne.
6. Les Vins Jaunes d'Arbois perdent 35% de leur volume en s'oxydant, c'est « la part des anges ».
7 et **8.** Dans l'étable, la vache à comté ne peut être nourrie qu'avec du pré de fauche.

1

2

3

4

5

CROÛTE AU MONT D'OR

(6 pers.)
Plat / Facile / Bon marché
Préparation : 10 mn / Cuisson : 20 mn

Préchauffez le four sur th. 7/210°. • Coupez 6 tranches épaisses de bon **pain de campagne.** Disposez-les dans un plat à four. Arrosez-les de **vin blanc des côtes du Jura,** poivrez au moulin. • Répartissez une fine tranche de **jambon blanc** et des lamelles de **mont d'or,** avec ou sans la croûte selon les amateurs, poivrez de nouveau, répartissez 1 petit **oignon rouge** émincé très finement et enfournez pour gratiner 20 mn environ. • Servez avec une **salade verte** et un **vin du Jura.**

6

7 8

••• panure pour des escalopes de foie gras.
> *Moulin Taron, 2, rue du Moulin, Chaussin, 03 84 81 81 06, audes-de-chaussin.com*

RESTAURANTS

Jean-Paul Jeunet
Véritable emblème de la gastronomie jurassienne, cette grande maison bourgeoise parvient à ancrer ses recherches ambitieuses dans une région insensible aux phénomènes de modes culinaires. On croit trouver les gloires du répertoire classique chez Jean-Paul Jeunet, c'est sans compter que le diable se niche dans les détails. Témoins, cette féra de lac, fondue de jeunes navets et herbes autochtones au beurre de savagnin, ou cette poulette bressane en deux cuissons : une cuisse pochée au fumet de Vin Jaune, et une aile contisée de foies blonds avec son riz aux herbes épicées.
> *9, rue de l'Hôtel-de-Ville, Arbois, 03 84 66 05 67, jeanpauljeunet.com*

Les Claquets
Un bistrot caractériel à Arbois, qui devrait vous mettre une belle claque tant les formules, tarifées sous la barre des 15 euros, font plus que tenir leurs promesses.
> *33, place Faramand, Arbois, 03 84 66 04 19.*

Château de Germigney
Avant de diriger les cuisines de cet hôtel de charme, le chef Pierre Basso-Moro ne s'est pas formé au hasard : il a travaillé à l'Oasis chez les frères Raimbault, auprès d'Antoine Westerman, au Juana sous la direction de Christian Morisset, et au Negresco avec l'excellent Dominique Le Stanc. Ses ravioles de langoustine au Vin Jaune et au caramel au beurre salé déployaient leur force tranquille avec un chardonnay de Daniel Dubois joliment fondu, sélectionné par le sommelier Christophe Menozzi. La poularde au Vin Jaune, qui avait cuit lentement dans une terrine lutée à baeckeofe, fut dressée en deux services. Les suprêmes avec une réduction de jus caramélisée et des pommes de terre liées au beurre frais. Et enfin les cuisses désossées en salade, comme un lendemain de pot-au-feu, avec des lamelles de truffe.
> *Rue Edgar-Faure, Port-Lesney, 03 84 73 88 88, relaischateaux.com/germigney*

Le Pontarlier
Il paraît que Jacques Lameloise vient ponctuellement y dévorer des côtes de porc glacées au miel de sapin avec de gros légumes rôtis. Ce bouchon jurassien, précédé par une terrasse enduite de vernis à ongles, sert également du boudin de brochet à la sauce Nantua, de la truite des Planches poêlée à la sauce au savagnin et aux beignets de comté, mais aussi des petites grenouilles sauvages et des fritures d'ablettes du Doubs en saison.
> *Place 8-Mai-1945, Port-Lesney, 03 84 37 83 27, bistrotdeportlesney.com* •••

1

2

3

4

1. A la Closerie Les Capucines.
2. Le chef Jean-Paul Jeunet, Jurassien inspiré.
3. La montbéliarde, laitière autochtone depuis la nuit des temps.
4. Le vignoble arboisien sait faire tous les types de vin.
5. Rustique chic à La Petite Echelle
6. La charcuterie indigène François Bonnot.
7. Le chef Romuald Fassenet, en plein coup de feu au Château du Mont Joly.
8. L'affineur de comté se considère comme un tanneur. Il entoure de soins le croûtage de chaque meule, qu'il retourne chaque semaine, brosse et sale, pour façonner une étoffe, un cuir proche du daim. C'est cette surépaisseur, cette peau minérale qui permet au fromage d'échanger avec l'extérieur.
9. L'escargotière Bonvalot élève du gros-gris.

5 6

7 8

9

●●● **L'auberge du Grapiot**
Un bistrot gourmand et diablement efficace, tenu par le chef Samuel Richardet, ancien des brigades du château de Germigney.
> *Rue Bagier, Pupillin, 03 84 37 49 44, legrapiot.com*

LA BRESSE JURASSIENNE

PRODUITS

Les volailles bressanes
Pattes bleu acier, plumage nacré, crête coquelicot rabattue comme un béret de Résistant : la gauloise de Bresse est à elle seule une cocarde tricolore de l'exception française. L'élevage Roussel Voisard remporte régulièrement les célèbres Glorieuses de Bresse. Ces concours de natures mortes accusent le moindre faux pas dans la vie du précieux gallinacée, de l'émasculation à la plumée, et sont donc des indicateurs fiables sur la valeur d'une exploitation. C'est tout de même une prouesse de produire un chapon de 4 kg à partir d'une alimentation carencée, pour l'inciter à trouver lui-même ce dont il a besoin dans la nature. Une fois arrivée à maturité, la volaille est engraissée en épinettes, des petites cages en bois où une petite pâtée composée de babeurre ou de lait cru lui est servie à volonté. Autre spécificité régionale, le roulage est une technique ancestrale qui se pratique sur le chapon et la poularde. Il s'agit de comprimer l'animal abattu dans une toile très solide, afin sans doute d'améliorer sa tendreté en redistribuant ses graisses. Le chapon est une volaille volumineuse, grasse mais délicate à préparer : on préférera le laisser mijoter en pot-au-feu, avant de l'enfourner brièvement pour la finition. En revanche, les superbes filets de la poularde supportent sans dommage une simple cuisson à la broche. Pensez enfin au « faux chapon ». Si le châtrage n'a pas supprimé tous les attributs de sa virilité, si sa crête se développe ou s'il recommence à chanter, le volatile est déclassé. Ses qualités n'en demeurent pas moins assez proches de celles d'un vrai chapon.
> *6, Ferme Roussel-Voisard, La Marre, Chapelle-Voland, 03 84 44 11 58. Ventes directes sur commande uniquement.*

L'escargotière Bonvalot
L'élevage français privilégie le gros et le petit-gris, des espèces plus précoces, plus délicates que le bourgogne. Cette escargottière laisse néanmois ses sujets à pâturer plus de cinq mois, afin de les cueillir à point. Venir ici sera l'occasion de découvrir l'escargot autrement qu'avec une farce de beurre aillé, recette qui rend rarement justice à sa chair fine et tendre.
> *1, Hameau-les-Granges, Le Petit-Mercey, 03 84 81 07 01*

1. A Poligny, Epicurea commercialise du vin et des fromages, deux produits de garde d'une grande complémentarité.
2. Une miniature de lac helvétique borde le village de Malbuisson, où se trouve l'auberge du Bon Accueil.
3. Le propriétaire de La Petite Echelle broie les racines de gentiane pour en extraire une amertume immémoriale.
4. Il prépare également des infusions dépuratives aux innombrables herbes de pré-bois qu'il trouve dans les environs.

Tous nos remerciements au comité départemental de Franche-Comté et tout particulièrement à Anne-Catherine Bonvalot et à Marie Tissier.

RESTAURANT

Château du Mont Joly
Le chef étoilé Romuald Fassenet sert l'une des plus jolies cuisines de la Bresse comtoise.
> *6, rue du Mont-Joly, Sampans, 03 84 82 43 43, chateaumontjoly.com*

OÙ DORMIR DANS LE JURA

Closerie Les Capucines
Cinq chambres d'hôtes au standing d'un grand hôtel de charme. Le décorum particulier à chaque suite tranche avec la noblesse dépouillée du haut patio, dont la rusticité altière évoque une salle de garde teutonique.
> *7, rue de Bourgogne, Arbois, 03 84 66 17 38, closerielescapucine.com, à partir de 115 €.*

Château de Germigney
Pour les chambres au luxe atemporel, le jardin à l'anglaise qui joue les bons sauvages, et le café devant l'âtre de grande venaison.
> *Rue Edgar-Faure, Port-Lesney, 03 84 73 88 88, relaischateaux.com/germigney, à partir de 200 €.*

ENCORE QUELQUES ARTISANS

Consultez sans préventions le site de monjura.com : « moins une association qu'un prétexte pour se retrouver », dit joliment un des membres de ce club de passionnés.

3

4

TARTE AUX POIRES *(6-8 pers.)* Recette inspirée de La Petite Echelle

Dessert / Facile / Bon marché / Préparation : 20 mn / Cuisson : 30 mn / Repos : 2 h

Mélangez 125 g de **margarine Astra**, 1 **œuf**, 1 pincée de sel et 3 c. à soupe de **lait.** • Ajoutez ensuite 250 g de **farine.** Malaxez le tout rapidement à la main (ajoutez un peu de lait si nécessaire). Roulez en boule dans un papier film et mettez au frigo 2 h. • Préchauffez le four sur th. 6-7/200°. • Etalez la pâte sur un plan de travail fariné et déposez-la dans un moule à tarte beurré de 26-28 cm, recouvert de papier sulfurisé. Répartissez sur la surface des **légumes secs** et faites-la cuire "à blanc" 10 mn. Sortez la pâte du four, ôtez les légumes secs et parsemez avec 1 c. à soupe de **noix de coco.** • Montez la température du four à th. 6/180°. • Pelez 5 **poires,** taillez-les en lamelles et répartissez-les en rosace dans le moule. Ajoutez 200 g de **cerneaux de noix** concassés. Saupoudrez de **cannelle,** de **sucre roux** et parsemez de belles noisettes de **beurre.** • Enfournez 20 mn.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

retrouvez toutes les recettes sur www.elleatable.fr

LES INCONTOURNABLES

MAISON DEMONCY-VERGNE

La haute pâtisserie n'est pas l'apanage de la rive gauche à Paris. Placée dans un immeuble haussmannien, au cœur du quartier Jourdain, la maison Demoncy-Vergne porte haut les goûts et les couleurs des gâteaux et des chocolats fins. Le vénérable établissement a profité de la coupure estivale pour faire peau neuve, sans rien lâcher de ses fondamentaux. Comme l'explique le chef pâtissier Jean-Claude Vergne, à la tête de la brigade « *La nouvelle boutique, qui a pour date de création 1887, comme en témoigne la fresque de son plafond, nous permet d'être avec les clients de manière bien plus conviviale* ». Mais ce que ne précise pas le créateur, c'est qu'il a revu l'ensemble de la collection. Les formes sont résolument modernes, épurées, fluides tout en affichant une forte personnalité. L'excellence des produits et le travail subtil du mariage des saveurs magnifient des goûts que l'on croyait connaître. À essayer sans tarder, le Récital, dacquoise amande, biscuit chocolat, framboise, crème blanche, vanille...

10 rue du Jourdain - Paris XX
Sur commande au 01 46 36 66 08
www.demoncyvergne.com

les ateliers ELLE à table

ÉVÉNEMENT
RENDEZ-VOUS GOURMAND !

ECOLE LENÔTRE PARIS

PARTICIPEZ AUX ATELIERS ELLE À TABLE À L'ÉCOLE LENÔTRE

Amateurs gourmands de pâtisserie et de cuisine,
découvrez nos cours sur **www.lenotre.com**

PRÉPAREZ LES FÊTES !

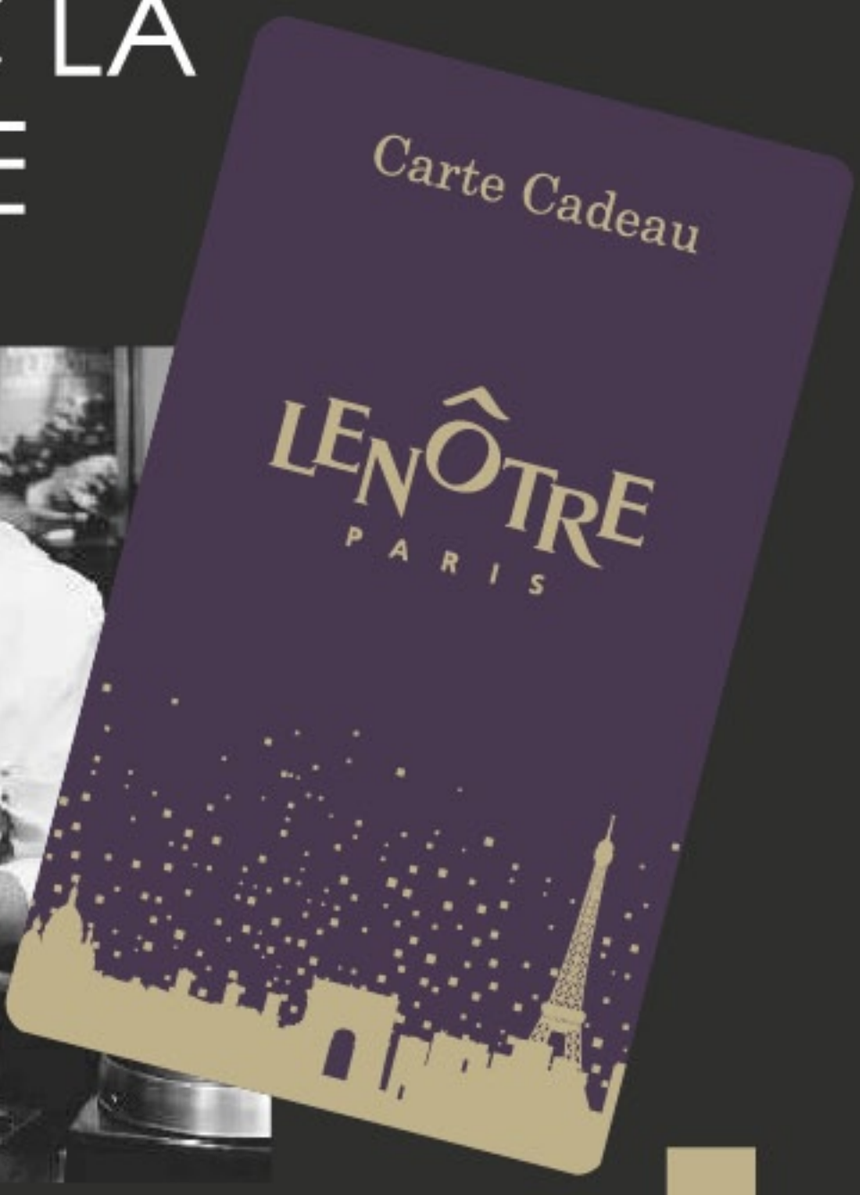
Venez apprendre à cuisiner le *menu chic et original*
de l'atelier ELLE à table à l'École Lenôtre.

Foie gras de Canard aux épices douces,
compotée de pamplemousse et pommes Granny Smith en Mikado

Suprême de Volaille farcie au boudin noir,
marrons confits au jus

Bûche Chocolat croustillante
aux éclats d'orange et noisettes caramélisées

OFFREZ UN COURS AVEC LA CARTE CADEAU LENÔTRE



INSCRIVEZ-VOUS VITE

www.lenotre.com - Contact : 0 811 656 656* - ecole@lenotre.fr
Pavillon Élysée Lenôtre : 10, avenue des Champs-Élysées - 75008 Paris
Lenôtre Paris Porte de Vincennes : 22, avenue de la Porte de Vincennes - 75012 Paris
Lenôtre Parly 2 : Centre commercial - 78150 Le Chesnay (Ouverture 2013)
Lenôtre Cannes : 63, rue d'Antibes - 06400 Cannes

*Prix d'un appel local

Inter Beaujolais

En chemin pour faire naître des 1ers Crus

Depuis 4 ans déjà, le vignoble du Beaujolais a entamé une étude de caractérisation de ses terroirs, une démarche complète qui a débuté avec une analyse des sols du nord au sud du vignoble. Cette première phase essentielle, et fruit d'un gros labeur, est sur le point de s'achever, elle sera complétée par des études climatologiques précises et historiques notamment. Cette caractérisation des terroirs prendra encore quelques années mais elle pourrait donner naissance à des 1ers Crus du Beaujolais alors bien mérités ! Plus d'infos sur www.beaujolais.com

Les fromages de Suisse PirouetteBOX®,

le plaisir sur les tables des fêtes

Gourmande, astucieuse et pratique, la PirouetteBox® est un coffret renfermant la moitié d'une tête de moine, un appareil pour réaliser en un tour de main de fines rosaces de ce fromage originaire du Jura suisse et une boîte pour préserver toute la fraîcheur de cette pâte mi-dure aux arômes délicats et à la saveur subtile. Présent convivial, elle fera un cadeau alléchant pour les fêtes de fin d'année en invitant à la table de vos réveillons ce fromage remarquable. Plus d'infos sur les sites www.fromagesdesuisse.com et www.tetedemoine.ch

Sopalin®

Sur mesure, le plus malin des essuie-tout

Un essuie-tout prédécoupé en demi-feuilles, il fallait y penser ! Une demi-feuille, une feuille ou plus, c'est vous qui décidez de la quantité dont vous avez besoin. Avec sa triple épaisseur, l'essuie-tout Sopalin® Sur mesure est particulièrement absorbant et résistant face aux petits accidents ménagers du quotidien. On aime aussi sa certification FSC® qui en fait un produit qui respecte l'environnement. Existe en paquet de 3 ou 6 rouleaux, en vente en grandes surfaces.
Plus d'infos sur www.sopalinsimalin.com

Maison du café

La marque accompagne les consommateurs les plus exigeants en proposant aujourd'hui 14 variétés d'espressos et de lungos en capsules. Afin d'offrir des espressos d'une qualité encore supérieure, avec une densité et une mousse parfaite, l'Or Espresso a développé une mouture encore plus fine pour ses arabicas sélectionnés avec la plus grande rigueur. Dans les grandes et moyennes surfaces. Plus d'infos sur www.lorespresso.fr

Cuisine plaisir Les arts de la cuisine

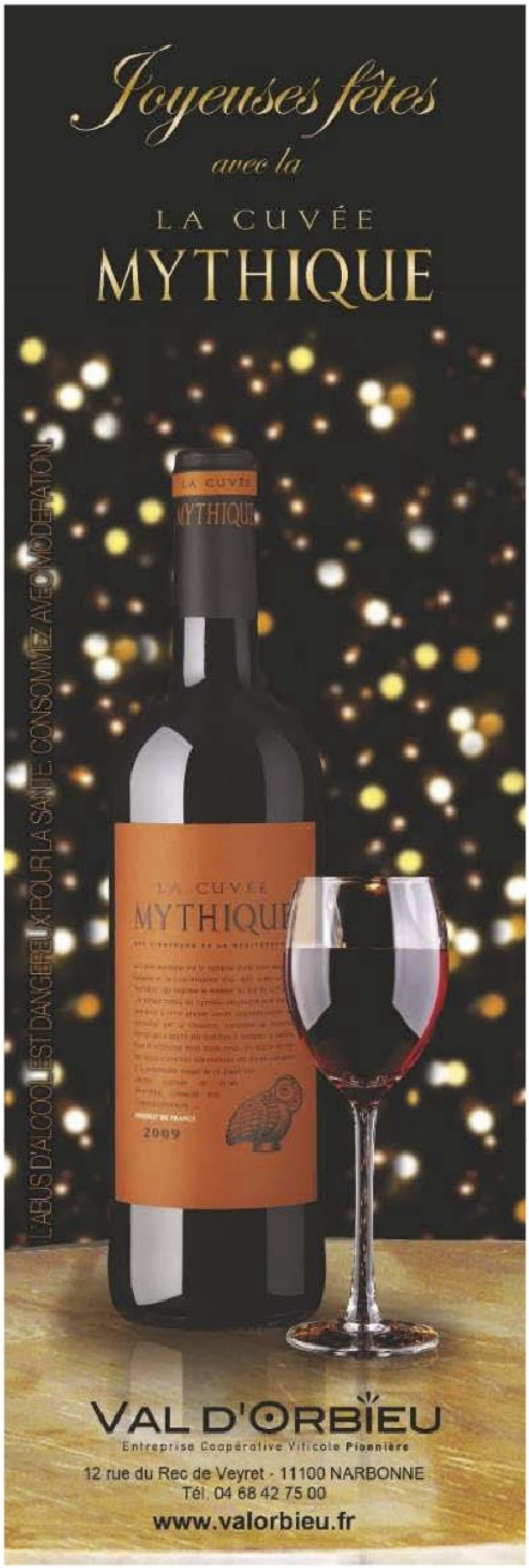
Avec 188 magasins et 87 distributeurs, Cuisine Plaisir s'affirme comme le premier réseau de spécialistes de l'art de la cuisine en France. La marque vous propose 2500 références de leur catalogue et 5000 références répertoriées sur leur site. Un large choix parmi les grandes marques du marché vous est offert, de nombreux produits fabriqués en France et en Europe, des promotions en magasin, les nouvelles tendances, des produits de qualité respectant l'environnement. Plus d'infos sur www.cuisineplaisir.fr

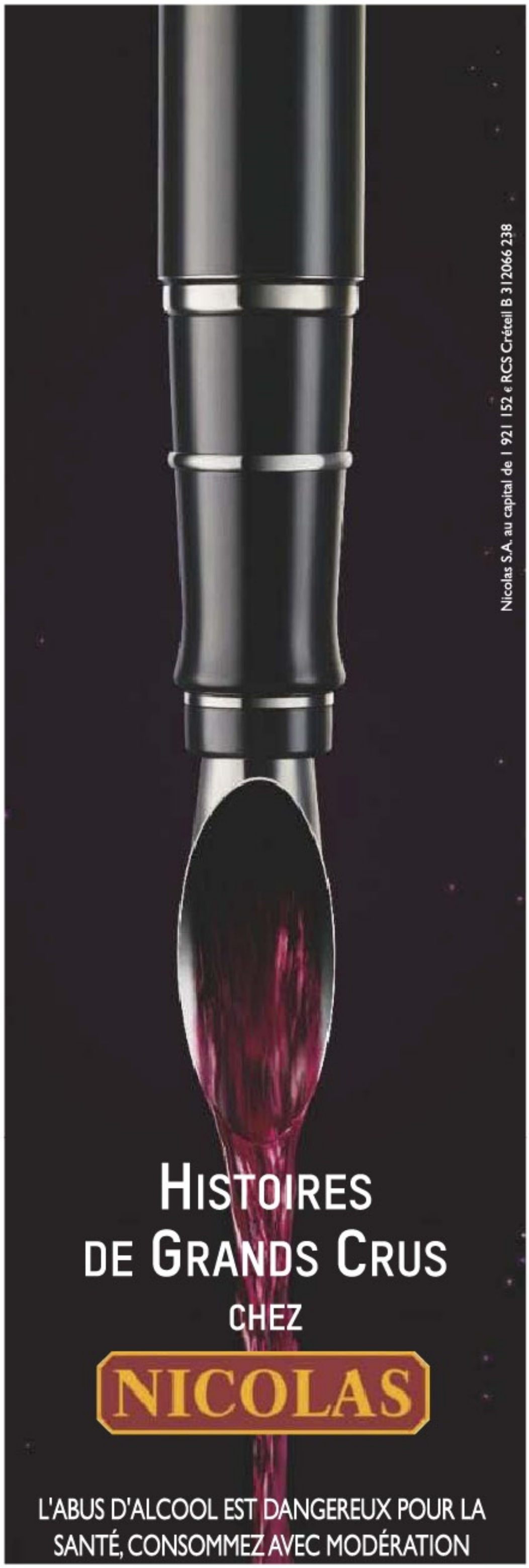
CIVB

Smart Bordeaux V4

Avec son ergonomie optimisée et une fluidité plus grande dans son utilisation, la toute nouvelle application Smart Bordeaux V4 téléchargeable sur Smartphone permet d'accéder partout et à tout moment aux fiches d'identité de l'ensemble des vins de Bordeaux en tapant le nom du Château, la marque du vin ou en scannant avec votre téléphone le code-barres ou l'étiquette 2D. Apparaissent alors toutes les infos concernant le vin lui-même (appellation, vinification, commentaires de dégustation, classement, etc.) mais aussi une foule d'infos œunotouristiques (visites des domaines, accueils à la propriété, chambres d'hôtes, etc.)
Plus d'infos sur le site www.smart-bordeaux.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.





Pour intégrer votre publicité dans cette rubrique, contactez **Sylvia Coste** chez Lagardère Métropoles (Modulis) au **01 41 34 80 01**

LE TRAIN BLEU
PARIS GARE DE LYON

LE TRAIN BLEU
PARIS GARE DE LYON

Réveillon du Nouvel An

Un réveillon du nouvel an dans un décor prestigieux et authentique

Un quartet de musique traditionnelle irlandaise enchantera votre voyage gourmet

Menu dégustation

(Extrait)

Pressée de foie gras de canard
à la mangue confite,
ananas et fruits de la passion
comme un chutney,
gaufre de pomme de terre

Salpicon fruits et fleurs,
espuma au lait de coco

Coupe de champagne
Pommery brut
et sa mise en bouche :

Araignée de mer, crémeux de chou-fleur, caviar de Gironde, mouillette de pain aux algues Nori

Mignon de biche frotté
aux baies vertes de Séchouan,
sauce Grand Veneur,
cannelloni aux artichauts,
raisins blonds et truffe noire

Craquant au chocolat noir
et framboises

198 € TTC par personne

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Restaurant Le Train Bleu Gare de Lyon - Place Louis Armand 75012 Paris
Réservations au 01 43 43 09 06 – Fax 01 43 43 97 96

reservation.trainbleu@ssp.fr
www.le-train-bleu.com

Saint MARC

LES VINS SAINT MARC

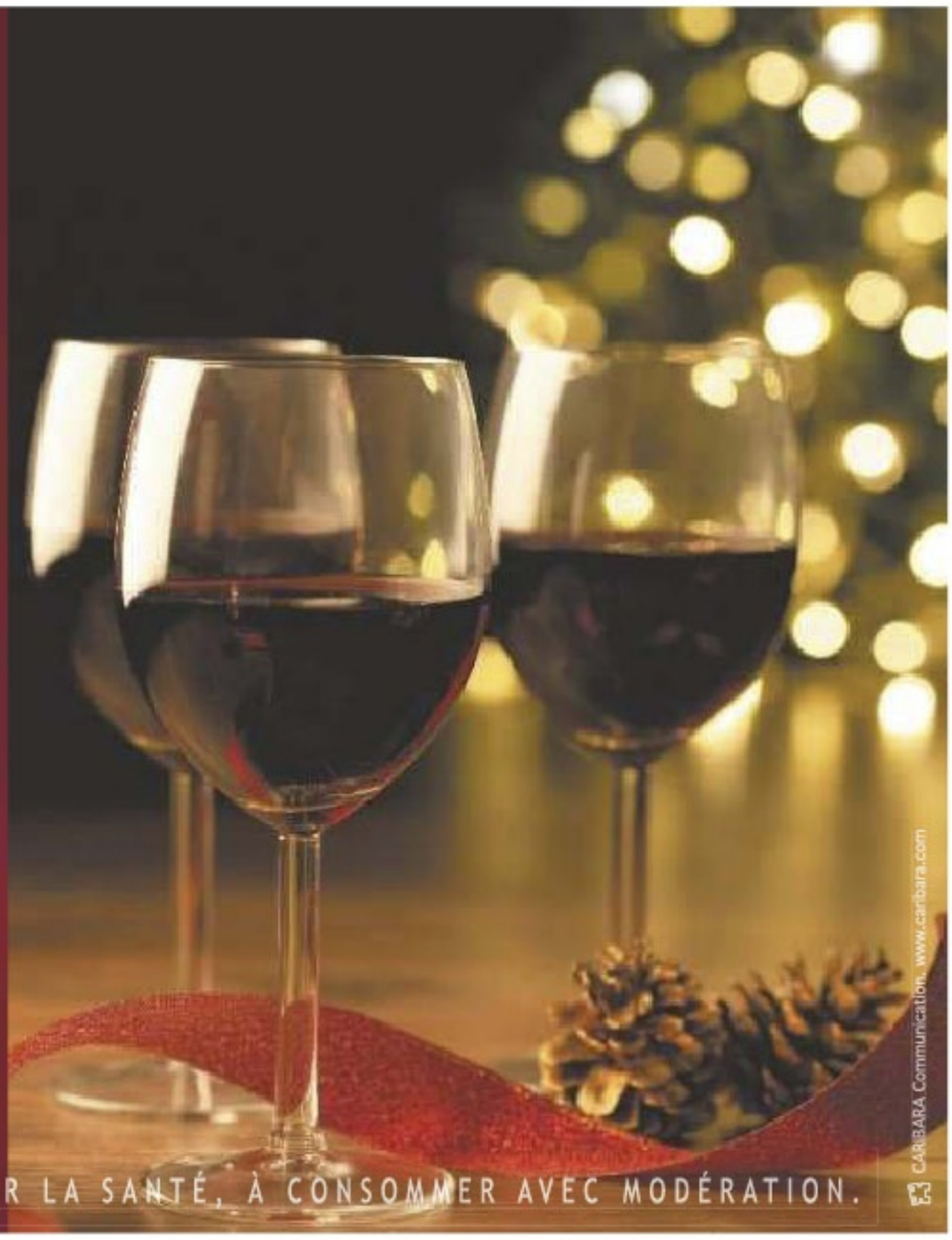
C'est au pied du **Mont-Ventoux**,
sur de fabuleux terroirs ensoleillés,
que les vignerons de **Caromb** ont uni leur
savoir-faire et leurs convictions pour fonder,
il y a plus de 80 ans, la Cave Saint-Marc.

Les arômes subtils et expressifs
de ces vins vous emmèneront
dans une balade enchantée au cœur
des senteurs de Provence.

Tél. : 04 90 62 40 24
Ouverture Cave : 9h00 - 19h00 - 7J/7J

Découvrez notre gamme sur
WWW.CAVE-SAINT-MARC.FR
Pour toute première commande en ligne du
1er décembre 2012 au 31 mars 2013, 20% de réduction.

Code de réduction : ELLEATABLE



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

CARIBARA Communication - www.caribara.com

LA FERME D'HUGO

5, place Victor Hugo
75016 PARIS
de 8h à minuit
du lundi au dimanche

Services : Voiturier - livraison à domicile

cave à vin, bar à salades, épicerie fine

Concept haut de gamme avec une sélection de produits de luxe : caviar, jambon Bellota

« Qui raviveront les papilles des gastronomes et les amateurs de produits originaux »

LA FERME DE LEVALLOIS

84, rue de Villiers
92300 LEVALLOIS PERRET
du lundi à samedi
de 9h à 20h
le dimanche de 9h à 13h

Livraison à domicile, espace restauration

cave à vin, bar à salades, épicerie fine

« Dégustation sur place ou à emporter, concept frais et original »

« Produits frais, plus de 200 références de fruits et légumes, des saveurs du monde entier »

Voici le piano Lacanche: l'instrument de tous les plaisirs. Il a la puissance et la subtilité, la technique et la simplicité. C'est un virtuose qui vous emmènera jusqu'au bout de vos inspirations gourmandes. Chez Lacanche, chaque fourneau est travaillé comme une pièce unique et personnalisé selon vos besoins. Choisissez parmi les multiples combinaisons de tables de cuisson et de fours, préférez la qualité de l'émail à l'ancienne réalisé dans nos ateliers, optez pour l'une des 21 teintes exclusives de la palette Lacanche, appréciez la précision des finitions faites à la main par nos maîtres artisans: votre piano est une création qui vous ressemble.

LACANCHE
Fourneaux de France

LES PIANOS GASTRONOMES

Photo: studio Bernard Maneo

ASC. Lacanche - 21230 Lacanche - Tél. 03 80 90 35 00 - Fax 03 80 84 24 92
www.lacanche.fr

Merci de me faire parvenir gratuitement une documentation ainsi que la liste des revendeurs Lacanche.

Nom:.....Prénom :.....

Adresse :.....

Code postal :..... Ville : .....

Elle à Table n°85

REVOL®
FRANCE

INDÉFROISSABLE !

REVOL, le Gobelet Froissé.

REVOL, FABRICANT ET CRÉATEUR D'OBJETS CULTES

depuis 1789... en France

Depuis 223 ans, REVOL transforme la terre en porcelaine... Venez voir le film sur www.revol-porcelaine.fr et

ALTAVIA Saint-Étienne - RCS 343 410 999 - Crédits photos : Philippe Barret.

ABONNEZ-VOUS À

ELLE à table

Offre d'abonnement "Spécial Noël"

1 an (6 N° grand format)

pour

Soit près de **29%** d'économie

15€ SEULEMENT

au lieu de ~~21~~ €*

+

EN CADEAU

LA BALANCE ÉLECTRONIQUE DE CUISINE

La balance de cuisine efficace, compacte et pratique :
très simple d'utilisation, légère et peu encombrante. Capacité : 5 kg - Plateau en verre amovible, facile à nettoyer - Fonction tare
Dimensions : 15 x 20 x 5,5 cm - Pile fournie

GOUTAL AGENCE TÉ

BULLETIN D'ABONNEMENT

Bulletin à renvoyer sous enveloppe non affranchie à **ELLE à table - Libre réponse n° 90187 - 59789 Lille cedex 9**

ET527

❑ **OUI,** je désire m'abonner à ELLE à table grand format 1 AN - 6 numéros pour **15 € seulement** au lieu de ~~21~~ €*, **SOIT PRÈS DE 29% D'ÉCONOMIE.** JE RECEVRAI **EN CADEAU** LA BALANCE DE CUISINE.

❑ M. ❑ Mme ❑ Mlle (MERCI D'ÉCRIRE EN MAJUSCULE)

Nom .....

Prénom .....

Adresse .....
Merci d'indiquer votre adresse complète (rue, bâtiment, entrée, étage, lieu-dit...)

..... Code postal

Ville .....

Téléphone Date de naissance

E-mail ..... @ .....

❑ J'accepte de recevoir par e-mail, les offres des partenaires sélectionnés par ELLE à table.

Je règle par :

❑ Chèque bancaire ou postal à l'ordre de ELLE à table

❑ CB N°

Date d'expiration (Mois / Année) Signature :

*Prix de vente en kiosque. Offre valable 2 mois, exclusivement réservée à la France métropolitaine. Après enregistrement de votre règlement, vous recevrez sous 4 à 8 semaines environ votre 1er numéro de ELLE à table grand format et sous 4 à 6 semaines environ la balance de cuisine par pli séparé. Si vous n'êtes pas satisfait, nous vous remboursons immédiatement les numéros restant à servir sur simple demande. Conformément à la loi Informatique et Libertés du 6 janvier 1978 : le droit d'accès, de rectification, de suppression et d'opposition aux informations vous concernant peut s'exercer auprès du Service Abonnements. Sauf opposition formulée par écrit à l'adresse suivante, les données peuvent être communiquées à des organismes extérieurs. Hachette Filipacchi Associés - 149, rue Anatole France - 92534 Levallois-Perret cedex - RCS Nanterre B 324 286 319 - Tél. : 02 77 63 11 06.

PRODUITS TRIPIERS
STARS DU QUOTIDIEN

NOVEMBRE, c'est LE MOIS
DES PRODUITS TRIPIERS

FOIE, ROGNONS, LANGUE, CŒUR, TÊTE DE VEAU, TRIPES... LES PRODUITS TRIPIERS TIENNENT LA TÊTE D'AFFICHE !

Parce qu'il y en a pour tous les goûts, ils ne se contentent pas de faire de la figuration et sont les vedettes de vos assiettes durant tout le mois de novembre !

Les Produits Tripiers, des morceaux si simples à préparer et à cuisiner qu'ils confèrent du talent même aux cuisiniers du dimanche !

Du 1er au 30 novembre, les Produits Tripiers sont à l'affiche de près d'un millier de restaurants dans toute la France ! Fans fervents de la cause tripière, ils leur offrent le rôle-titre et en font les véritables stars de leurs menus ! Liste des restaurants participants disponible sur www.produitstripiers.com

ALORS... MOTEUR... ACTION !

Suivez l'actualité tripière sur www.facebook.com/ProduitsTripiers

Avec le soutien de FranceAgriMer et

laViande et ses produits tripiers
DES MÉTIERS, UNE PASSION

LARS TRAITEUR
ORGANISATEUR DE RECEPTIONS DEPUIS 1976

Pour vos commandes
de NOEL
et les autres ...

Faites entrer un traiteur
dans votre cuisine

Inès vous reçoit au
01 30 52 89 34

ines.lebadezet@larstraiteur.com

www.larstraiteur.com

ELLE à table
PASSIONS

2 EN 1 : LA RACLETTE POUR 6 PERSONNES & CUISSON SUR VERRE !

Un régal pour les yeux et les sens, jouez avec l'élégance et la transparence.

Innovant, le plateau supérieur est en verre borosilicaté, résistant aux températures élevées, permet de griller des légumes, du bacon... pour accompagner votre raclette.

Astucieux, la transparence des plateaux en verre permet de suivre parfaitement la cuisson du fromage à raclette.

Malin, la fonction maintien au chaud et range-poêlons intégrée sur l'étage inférieur permet une utilisation facile et adaptée au rythme de chacun.

1 plateau amovible en verre borosilicaté breveté, 2 plateaux fixes en verre trempé, 6 poêlons à raclette en aluminium massif avec revêtement antiadhésif. Bouton marche/arrêt avec voyant lumineux. Livrée avec un grattoir spatule en inox. Puissance 900 Watts.

Garantie 2 ans (+ 1 an supplémentaire OFFERT sur simple inscription sur le site www.lagrange.fr)

Raclette Vitro'grill® Lagrange
LAM11T694 90 €
dont 0,50 € d'éco-participation

LAGRANGE

Plateau amovible

Lavage en machine

Cuisson sur le verre

Maintien au chaud

Design graphique : de stijl - Photos non contractuelles

3 FAÇONS DE COMMANDER

TÉLÉPHONE : du lundi au vendredi de 8h30 à 20h et le samedi de 9h à 18h N° Indigo 0 825 08 40 04 (0,15 € TTC/MN) **DE L'ETRANGER :** +333 59 56 71 49 - Paiement par CB uniquement.
COURRIER : Bon à retourner à : Boutique ELLE-PASSIONS BP 30657 59061 ROUBAIX cedex 01, avec votre règlement, libellé à l'ordre d'ECEP - **INTERNET :** www.ellepassions.com

BON DE COMMANDE

N° de client : |_|_|_|_|_|

Nom : _____ Prénom : _____

Adresse : _____

Ville : _____ Code postal : |_|_|_|_|_|

Tél : _____

E-mail : _____

☐ Oui, je désire profiter de l'offre ELLE-PASSIONS et je commande :

Produit	Références	Quantité	Coloris	Prix unitaire	Prix total
Raclette Vitro'grill® Lagrange	LAM11T694			90€	€
Boîte fiche recette plastique	LAM11EC00BC			11,90€	€
6 intercalaires (boîte recette)	LAM11EC0400			5€	€
200 étuis (boîte recette)	LAM11EC0300			7€	€
1 boîte fiche recette + 200 étuis + 6 intercalaires	LAM11EC00LBC			20,90 € ~~23,90 €~~	€
Frais d'envoi (Dom-Tom et étranger - frais d'envoi sur demande)					+7,50€
	Total en euros				€

Offre valable jusqu'au 30/12/2012
Livraison sous 8 jours pour les articles en stock. En cas d'indisponibilité, une lettre d'information vous sera envoyée sous 15 jours.

Je joins mon règlement *(libellé à l'ordre d'ECEP)* :
☐ Chèque bancaire ou postal ☐ CB ☐ Mandat lettre
N° CB : |_|_|_|_| |_|_|_|_| |_|_|_|_| |_|_|_|_|
Date de validité : |_|_| |_|_| Clé de contrôle : |_|_|_|
(3 chiffres au dos de la CB)

☐ Ma commande atteint 75 €, je paye en 3 fois, sans frais et vous autorise à débiter ma carte bancaire.

Signature :

OFFRE SPÉCIALE
1 boîte + 200 étuis + 6 intercalaires
20,90€ au lieu de ~~23,90 €~~

Afin de mieux vous connaître : Etes-vous abonné(e) ☐ oui ☐ non
Date de naissance : |_|_| |_|_| |_|_|_|_|

Siège social : ECEP, 149, rue Anatole-France, 92 592 Levallois-Perret Cedex
Vous disposez d'un droit d'accès et de rectification de vos coordonnées qui, sauf opposition écrite de votre part, pourront être cédées à des organismes extérieurs (Loi du 06.01.1978). Vous disposez d'un droit de rétractation de 7 jours à réception de la marchandise, sauf dans les cas où cette obligation n'est pas applicable.
Charte Qualité fevad
LAM11

Retrouvez
chaque semaine sur
Doctissimo play

Photo : Perla Maarek

100% Recettes

Des recettes
faciles et
gourmandes !

Par
Nathalie Nguyen

YouTube www.youtube.com/doctissimo

Doctissimo play www.doctissimo-play.fr

ELLE à table

Direction de la rédaction Sandrine Giacobetti
Rédaction en chef Sandrine Giacobetti
Direction de la création Yves Goube
Direction artistique Virginie Demachy
Secrétariat de rédaction Hélène Mallein
1re Secrétaire de rédaction
Assistante de rédaction Hélène Mörch-Bernard
Collaboration Josette Theilot *(Maquette)*
Laurence Rémy *(Secrétariat de rédaction)* - Julien Bouré
Michel Creignou - Clotilde Dusoulier
Christophe Felder - Gérard Margeon - Marie Leteuré
Elodie Rambaud - Orathay Souksisavanh
Véronique Liégeois - Emmanuelle Robin
Rédaction en chef technique Didier Fretel
Photothèque Sylvie Garnier

RÉDACTION
149, rue Anatole-France, 92534 Levallois-Perret Cedex.
Tél. 01 41 34 66 87 - Fax. 01 41 34 67 10.
E-mail : courrier.elleatable@lagardere-active.com

ELLE à table est édité par Hachette Filipacchi Associés,
SNC au capital de 78 300 €. Siège social : 149, rue Anatole-France,
92534 Levallois-Perret Cedex.
RCS Nanterre B 324 286 319. Associés Hachette Filipacchi Presse

Gérant-Directeur de la publication
Bruno Lesouëf
Directeur Général Presse magazine, France et international
Bruno Lesouëf
Editeur Franck Espiasse-Cabau
Editrice déléguée Inma Bevan
Promotion et partenariats Carole Prud'homme
Diffusion Antoine Boiron *Directeur des ventes*
Jean-Pascal Goguet-Chapuis *Responsable de pôle*
Marketing Direct Sandrine Mascle *Directrice*
Charlotte Bauché *assistées de* Céline Péronnet

FABRICATION
Tous droits de reproduction réservés. Pré-presse : Hafiba. Imprimé en France par Printed Alliance, 96, bd Henri-Becquerel, B.P. 52207, 53000 Laval
Dépôt légal : 4e trimestre 2012. © par HFA 2011.
Commission paritaire : 0314 K 78786. ISSN : 1293-5948.

Les marques ELLE® et À TABLE™ sont la propriété de Hachette Filipacchi Presse.
Au Canada, les marques ELLE et ELLE A TABLE sont détenues par France-Canada Editions et Publications Inc et employées sous licence.
Hachette Filipacchi Associés est une filiale de Lagardère Active SAS.
Président du directoire : Denis Olivennes

EDITIONS INTERNATIONALES
Directeur Executif International François Corruzi
Coordination Editorial Publishing
Cristina Romero *(Directrice)* - Stéphanie Bionaz et Pauline Jubert
Coproduction Editoriale
Cristina Romero *(Directrice)* - Charlotte Deffe - Virginie Dolata
Marie-Pierre Di Malta
Licences Publishing Internationales et Syndication
Mickaël Berret
Syndication Print Mathilde des Noes *(responsable)*

PUBLICITÉ Lagardère Publicité
10, rue Thierry Le Luron, immeuble Omega C,
92300 Levallois-Perret, tél. 01 41 34 92 79.
Constance Benqué *Présidente* - Philippe Pignol *Directeur Général*
Caroline Pois Baisson *Directrice Générale Adjointe*
Séverine Petit *Directrice commerciale* - Sophie Goussu *Directrice de publicité*
Samira Djelti *Assistante de publicité*
Valérie Dedun-Quedville, Fabrice Guillemain, Aurore Godon,
Valérie Masson, Katia Mucha, Jeanne Paillet, Sylvain Praust, Hortense Coulon, Stéphanie Van Troeyen : *Directeurs de clientèle*

La reproduction, même partielle, des articles et illustrations parus dans ELLE à table est interdite. ELLE à table décline toute responsabilité pour les documents remis. Les manuscrits non insérés ne sont pas rendus. Les indications de marques et les adresses qui figurent dans les pages rédactionnelles de ce numéro sont données à titre d'information sans aucun but publicitaire. Les prix peuvent être soumis à de légères variations.

CIM CONTRÔLE 2011 — OJD PRESSE PAYANTE 2011 — Audience mesurée par AUDIPRESSE

RELATIONS ABONNÉS
Gérez vos abonnements, abonnez-vous ou posez-nous vos questions :
Par email : abonnementselleatable@cba.fr
Par internet : www.elleatableabo.com
Par téléphone : en France, tél. 02 77 63 11 06. A l'Etranger, tél. (00 33) 2 77 63 11 06.
Par courrier : Elle à table Abonnements, BP 50002 - 59718 LILLE Cedex 9.
Tarifs France (1 an/6 numéros) 17 €. Etranger : nous consulter au él. 02 77 63 11 06.
Anciens numéros, tél. 03 20 12 86 01 (3,50 € par numéro, 1,10 € de port).

INDEX DES RECETTES

Le picto renvoie à nos fiches-recettes, p. 187

ENTRÉES

p. 113 Bouchées de foie gras aux noisettes
p. 95 Bouillon de poularde aux champignons et gingembre
p. 137 Carpaccio de saint-jacques, crème de chicorée rouge
p. 122 Couscous sucré
p. 167 Croûte au mont d'or
p. 112 Foie gras : recette de base
p. 24 Homard au gril, citron vert et piment
p. 24 Langouste et graines germées, sauce curry
p. 107 Pancakes à la farine de châtaigne
Petits chaussons aux anchois
p. 121 Raïta et blinis
p. 122 Salade de canard aux dattes et aux noix
p. 127 Salade de homard à la thaïe
p. 106 Soupe de châtaignes et de céleri-rave
p. 137 Soupe de châtaignes et pois chiches
p. 59 Soupe de potimarron
p. 128 Tarama maison
p. 94 Tartare d'avocat aux crevettes
p. 95 Tarte aux fruits de mer
p. 116 Terrine de foie gras et toasts rôtis
p. 95 Terrine de foie gras express aux poires
p. 97 Terrine de lotte et saint-jacques
Toasts à la boutargue
p. 114 Velouté de potimarron au foie gras

PÂTES, RIZ ET LÉGUMES

p. 163 Fondue au vieux comté
p. 107 Purée de châtaignes sans enlever le tan
p. 109 Tagliatelles à la châtaigne

POISSONS ET CRUSTACÉS

p. 76 Couteaux de mer, abricots et dattes, mousseline de potiron au vieux comté
p. 122 Crevettes grillées en jus de grenade
p. 75 Eglefin, haddock et châtaignes, pommes de terre violettes bananes
p. 76 Goujonnettes de cardine en chapelure de noisette, condiment citron caviar
p. 80 Langoustines au Vin Jaune, nougat de pignons de pin
p. 82 Lingue bleue, oignons rouges et oeufs de caille, jus de vin chaud épicé
p. 78 Minute de carrelet et beurre battu
Morue mijotée, polenta blanche et petits légumes d'hiver
p. 122 Poisson mariné à la grenade

VIANDES ET ŒUFS

p. 99 Chapon aux pommes et aux marrons
Chapon et potiron rôti
p. 99 Chapon rôti, cannelle, genièvre
p. 118 Comme un tournedos
p. 92 Cuisses de volaille farcies
p. 98 Filets de poularde aux truffes
p. 114 Pasta au foie gras
p. 118 Ravioles dans un bouillon
p. 129 Rôti de canard aux fruits secs, pomme Anna
p. 62 Tripes à la florentine
p. 164 Volaille au Vin Jaune en cocotte lutée
Volaille en pot-au-feu de crevettes, foie gras

DESSERTS-FROMAGES

p. 103 Bavarois au pamplemousse rose
p. 85 Bûche au tiramisu
p. 26 Bûche légère aux fruits
Biscuits fourrés
Comme un cake pop
p. 107 Crèmes brûlées à la châtaigne
p. 72 Entremets à boire forêt noire
Entremets à boire framboisier
p. 70 Entremets à boire pomme-citronnelle
p. 67 Entremets à boire Royal chocolat
Entremets à boire Streusel-orange
p. 68 Entremets à boire succès d'abricot
p. 26 Entremets passion-chocolat
Etoiles au citron
p. 22 Fleurs à croquer
Florentins aux graines et oranges confites
p. 103 Fruits rôtis et crème fouettée
p. 133 Ginger cookies
p. 128 Iles flottantes coco, citron vert, fruits exotiques
p. 141 Kakis dorés au miel épicé
Macarons aux amandes
Mendiants au chocolat
p. 129 Mignardises au chocolat : roses des sables, mendiants et bouchées aux amandes
p. 165 Millefeuille pommes et crème pâtissière
p. 103 Mini-bûches aux framboises
p. 132 Mini-gâteaux aux épices
p. 105 Moelleux chocolat, caramel et crème de marron
p. 134 Panforte au chocolat
p. 93 Soufflé au chocolat
p. 57 Tarte au chocolat grand cru
p. 171 Tarte aux poires
p. 64 Tarte cacao à la ricotta
Truffes au chocolat

DIVERS ET BOISSONS

p. 100 Bouillon de volaille maison
p. 123 Cocktail whisky et jus de grenade
p. 100 Farce aux petits-suisses
p. 100 Farce fine
p. 100 Farce foie gras et pommes
p. 100 Farce fruits secs et noix
p. 108 Granola d'automne très croustillant
p. 107 Laits de châtaigne

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

retrouvez toutes les recettes sur www.elleatable.fr

NOTRE CARNET **D'ADRESSES**

OUVERTURES,
p. 8-9, p. 90-91, p. 134-135
Lenôtre, www.lenotre.com
Marie Papier, www.mariepapier.fr
The Conran Shop, www.conranshop.fr.

BEAU & BON, p. 11
L'esprit de Noël
Carré de bœuf, www.carredeboeuf.com
Guy Degrenne, www.guydegrenne.fr
Quai Sud, www.quaisud.fr
Sophie M, www.galerieslafayette.com
Terre d'Oc, www.terredoc.com
Tovolo, www.mauviel.com
Vincent Guerlais, www.vincentguerlais.com
Les fêtes chez Marie-Antoinette
Bernardaud, www.bernardaud.fr
Champagne Henriot,
www.champagne-henriot.com
Dalloyau, www.dalloyau.fr
Ladurée, www.laduree.com
L'Atelier d'exercices,
www.atelierdexercices.com
Mazet, www.mazetconfiseur.com
Moissonnier, www.moissonnier.fr
Tout ce qui brille
Hugo & Victor, www.hugovictor.com
J.L Coquet, www.jlcoquet.com
Leonidas, www.leonidas.fr
Options, www.e-options.net
Piper-Heidsieck, www.piper-heidsieck.com
Sabre, www.galerieslafayette.com
Villeroy & Boch, www.villeroy-boch.com
Tempête de neige
Amorino, www.amorino.com
Arnaud Lahrer, www.arnaud-lahrer.com
Carette, www.carette-paris.com
Dessirier, www.restaurantdessirier.com
Shangri-La, www.shangri-la.com
Pierre Hermé, www.pierreherme.com
Fauchon, www.fauchon.com
La Pâtisserie by Cyril Lignac,
www.lapatisseriebycyrillignac.com
Häagen-Dazs, www.haagendazs.fr
La Pâtisserie des Rêves,
www.lapatisseriedesreves.com
Grandes marées
Saumon Ïod, www.saumon-iod.com
Jean de Luz, www.jeandeluz.fr
Thiriet, www.thiriet.com
Oliviers & Co, www.oliviers-co.com
Caviar des Pyrénées,
www.caviar-des-pyrenees.fr
Caviar Kaspia, www.caviarkaspia.com

CLOTILDE DUSOULIER, p. 20
Site de Clotilde, chocolateandzucchini.com
Artgato, artgato.com
Cake & Bake Accessories, tél. 0142066571.
Cake Wrecks, cakewrecks.com
Chez Bogato, chezbogato.fr
Original Store, original-store.com
Pinterest, pinterest.com
ScrapCooking, scrapcooking.fr
Squires Kitchen, squires-shop.fr

GUIMET, p. 32
Musée Guimet, www.guimet.fr

DES IDÉES TON SUR TON, p. 36
Précieux
Merci, www.merci-merci.com
Christine Hechinger, à la Galerie Imaginaire du **Bon Marché Rive Gauche,**
www.lebonmarche.com
Elixia, www.elixia.fr
Eva Solo, chez **Toquades,** tél. 0145610313.
Hédiard, www.hediard.fr
Kalios, www.mykalios.com
La Maison du Chocolat,
www.lamaisonduchocolat.fr
Lov Organic, www.lov-organic.com
Magazine Kinfolk, www.kinfolkmag.com
Marlette, www.marlette.fr
Monoprix, www.monoprix.fr
Sébastien Gaudard, www.sebastiengaudard.fr
Mixologiste
Champagne Dom Perignon au **drugstore Publicis,** www.publicisdrugstore.com
Design de Collection,
www.designdecollection.fr
Iberique Gourmet, www.iberiquegourmet.com
La Contre Etiquette, la-contre-etiquette.com
La Maison du Whisky, www.whisky.fr
L'Atelier d'Exercice, www.atelierdexercices.com
L'Atelier du Vin, www.atelierduvin.com
On the Rocks, www.ontherocks.fr
Vodka Strix, à **l'Epicerie Générale,**
www.epiceriegenerale.fr
Exotique
Chambon et Marrel chez Causses,
www.causses.org
Coutume Café, www.coutumecafe.com
Hédiard, www.hediard.fr
La Chambre aux Confitures,
www.lachambreauxconfitures.com
Ibérique Gourmet, www.iberiquegourmet.com
La Grande Epicerie de Paris,
www.lagrandeepicerie.fr
Les Miels de Joyeuse, www.maisoncharaix.com
Oliviers & Co, www.oliviers-co.com
Pierre Marcolini, www.marcolini.be
Foodista
Design de Collection,
www.designdecollection.fr
Magimix, www.magimix.com
Nespresso, www.nespresso.com
Opinel, www.opinel.com
Staub, www.staub.fr
The Modernist Cuisine et Soda Stream,
chez **The Conran Shop,** www.conranshop.fr
Toquades, tél. 0145610313.
Zwilling, www.shop-de.zwilling.com
Transgressif
Cafe Lomi, www.cafelomi.com
Colette, www.colette.fr
Editions Patrick Frey,
www.editionpatrickfrey.com
Galeries Lafayette, www.galerieslafayette.com
Ibérique Gourmet, www.iberiquegourmet.com

Jean Paul Hevin, www.jphevin.com
Les Commis, www.lescommis.com
Magazine Fool, www.fool.se
Maison du Chocolat,
www.lamaisonduchocolat.fr
Publicis Drugstore,
www.publicisdrugstore.com

Passe-partout

Champagne G.H Mumm, www.ghmumm.com
Dalloyau, www.dalloyau.fr
Hédiard, www.hediard.fr
Hugo et Victor, www.hugovictor.com
Ladurée, www.laduree.fr
La Grande Epicerie de Paris,
www.lagrandeepicerie.fr
Pierre Marcolini, www.marcolini.be
Popelini, www.popelini.com

LES VERS DU CONFISEUR, p. 50

Maison Hirsinger, tél. 03 84 66 06 97
et chocolat-hirsinger.com

LA BOTTE SECRÈTE DE PIERRE, p. 58

Vivant, tél. 01 42 46 43 55.
Pour commander de la ricotta à **Antonio,**
antofredo@live.fr

6 COCKTAILS PÂTISSIERS, p. 67

Joseph Cartron, www.cartron.fr
Merci, www.merci-merci.com

MENUS FRETINS, p. 74

Auguste, tél. 01 45 51 61 09,
restaurantauguste.fr
Plateforme de la campagne Mr Goodfish,
mrgoodfish.com

LES INVENTIONS DU PÂTISSIER FELDER p. 84

Cours de pâtisserie

A Paris, le jeudi soir au Jardin
d'Acclimatation, Bois de Boulogne, 75116.
Inscriptions et rens. au 01 40 67 99 05,
et sur www.jardindacclimatation.fr
(rubrique Ateliers Parents)
et sur www.christophe-felder.com
A Strasbourg, tous les samedis
au Studio Felder, 2-4 de la Râpe, 67000.
Tél. 06 74 40 59 69 et 06 08 66 16 33

FÊTES COMME CHEZ NOUS p. 92

Alinéa, www.alinea.fr
Au Couteau d'argent Lamartine,
01 47 27 82 29
Bamix, www.bamix.fr
Bernardaud, www.bernardaud.fr
BHV, www.bhv.fr
Caravane Emporium, www.caravane.fr
Habitat, www.habitat.fr
KitchenAid, www.kitchenaid.fr
Koskas, www.koskas-fils.com
Marie Papier, www.marie-papier-paris.fr

ELLE à table

Les plaisirs de la table chez vous toute l'année

GOUTAL AGENCE TE

ABONNEZ-VOUS !

A compléter et à renvoyer sous enveloppe à affranchir à :
ELLE à table Service abonnements - BP50002 - 59718 Lille cedex 9
e-mail : abonnementselleatable@cba.fr
Tél : 02 77 63 11 06

☐ OUI, je m'abonne 1 an (6 numéros) à ELLE à table grand format :

❒ France **17 €.**
❒ Autres pays (hors Suisse, Belgique, USA, Canada) :
nous consulter au **02 77 63 11 06**.

Mode de règlement choisi :

❑ chèque bancaire ou postal à l'ordre de ELLE à table
❑ CB N° _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

Expire le : _ _ mois _ _ année Signature :

Nom : _____
Prénom : _____
Adresse : _____
_____ Code postal : _ _ _ _ _
Ville : _____
Tél : _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ ET 112
Adresse e-mail : _____ @ _____

❑ J'accepte de recevoir par e-mail, les offres des partenaires sélectionnés par ELLE à table

Gérez votre abonnement :
www.elleatableabo.com

TARIF ABONNEMENTS ÉTRANGER :

SUISSE 6 numéros : **35 CHF** - Bulletin d'abonnement et règlement à envoyer à : **DYNAPRESSE** - 38 avenue Vibert, CH - 1227 Carouge. **Tél : 022 308 08 08** - e-mail : **abonnements@dynapresse.ch.** www.dynapresse.ch.

BELGIQUE 6 numéros : **17,50 €** - Bulletin d'abonnement et règlement à envoyer à : **PARTNER PRESS** - Route de Lennik 451 - 1070 Bruxelles. Tél : (02) 556 41 40. Par chèque bancaire ou virement bancaire compte - n° : 210-0980879-67.

USA 6 numéros : **54 $ US** - Bulletin d'abonnement et règlement à envoyer à : **Express Mag** - P.O. BOX 2769, Plattsburgh, N.Y. U.S.A. 12901-0239. **Tél : 1 800 363-1310** - Fax : **(514) 355-3332** - e-mail : **expsmag@expressmag.com.**

CANADA 6 numéros : **55 $ CND** - Bulletin d'abonnement et règlement à envoyer à : **Express Mag** - 8155, rue Larrey Anjou (Québec) H1J 2L5. **Tél : (514) 355-3333** - Fax : **(514) 355-3332** - e-mail : **expsmag@expressmag.com.**

Conformément à la loi Informatique et Libertés du 6 janvier 1978 : le droit d'accès, de rectification, de suppression et d'opposition aux informations vous concernant peut s'exercer auprès du Service Abonnements. Sauf opposition formulée par écrit à l'adresse suivante, les données peuvent être communiquées à des organismes extérieurs. Hachette Filipacchi Associés - 149, rue Anatole France - 92534 Levallois-Perret cedex - RCS Nanterre B 324 286 319.

NOTRE CARNET **D'ADRESSES**

Merci, www.merci-merci.com
The Conran Shop, www.theconranshop.fr
Wa Seng, épicerie asiatique, tél. 01 47 34 39 13.
Wüsthof, www.wusthof.fr

LE FOIE GRAS p. 112

Alinéa, www.alinea.fr
Bernardaud, www.bernardaud.fr
Caravane Emporium, www.caravane.fr
Revol, www.revol.fr
Marie Papier, www.marie-papier-paris.fr
Merci, www.merci-merci.com
The Conran Shop, www.theconranshop.fr

LA GRENADE, p. 120

Merci, www.merci-merci.com
Theresienthal, www.theresienthal.de

LA CUISINE DU PLACARD, p. 126

Fleux, www.fleux.com.
Ikea, www.ikea.com/fr
Ressource, www.ressource-peinture.com

LES BISCUITS DE NOËL, p. 130

Kitchenaid, www.kitchenaid.fr
Marie Papier, tél. 01 43 26 46 44 www.marie-papier-paris.fr

COACHING, p. 136

Mademoiselle M., tél. 01 42 36 16 02.
Mud, mudaustralia.com
The Conran Shop, www.theconranshop.fr

CÔTÉ CAVE, p. 142

Bourgogne Domaine Prieur, www.prieur.com
Mâcon du Domaine Leflaive, www.leflaive.fr
Bourgogne de Dominique Lafon, www.comtes-lafon.fr
Bourgogne du Domaine Chandon de Briailles, www.chandondebriailles.com
Bourgogne Passetougrain du Domaine de Taupenot-Merme, www.vins-bourgogne.fr
Bourgogne du Domaine Trapet, www.domaine-trapet.fr
Bourgogne de Georges Noellat, www.grandsbourgognes.com
Bourgogne du Domaine Tollot-Beaut, www.vins-bourgogne.fr
Cheval Noir, www.mahler-besse.com
Lespault-Martillac, www.domainedechevalier.com
Cahors, Second Vin du Château Lagrézette, www.chateau-lagrezette.com
Domaine de l'Aurage, www.tertre-roteboeuf.com
Champagne Delamotte, www.laurentperrier.com
Cuvée Zind du Domaine Zind-humbrecht, www.zindhumbrecht.com
Quelques sites marchands spécialisés pour comparer les prix et commander : 1855.com, wine-in-france, chateaunet.com, vinatis.com, maisons-champagne

CHAMPAGNES 2004 p. 148

Billecart-Salmon Vintage 2004, infos sur www.plus-de-bulles.com
Bollinger La Grande Année 2004, infos sur www.millesima.fr
Duval-Leroy Grand Blanc 2004, infos sur boutique.duval-leroy.com
Gosset Grand Millésime 2004, infos au 03 26 56 99 56.
Mumm Brut 2004, infos sur www.champmarket.com
Philipponnat Grand Blanc 2004, infos sur www.champagneendirect.fr
Pol Roger Extra Cuvée de Réserve rosé 2004, infos au 03 26 59 58 00.
Pommery Grand Cru 2004, infos sur www.vinatis.com
R de Ruinart Brut Millésimé 2004, infos sur www.lavinia.fr
Taittinger Comte de Champagne rosé 2004, infos sur www.enviedechamp.com

BONS PLANS DE TABLE, p. 152

BHV, www.bhv.fr
Cecolat Chok, www.cecolatchok.com
Dank, www.dank.fr
Flamant, www.flamant.com
Happy Home, www.happyhome.bigcartel.com
Home autour du Monde, www.bensimon.com
La Grande Epicerie de Paris, www.lagrandeepicerie.fr
Lobmeyr en vente chez CFOC, www.cfoc.fr
Merci, www.merci-merci.com
Mora, www.mora.fr
Mokuba, www.mokuba.fr
Mud Australia chez Sentou, www.sentou.fr
Nose, nose.fr
Popelini, 29, rue Debelleyme, 75003 Paris
The Conran Shop, www.conranshop.fr
Ube Ule, www.ube-ule.com

Mettez-vous

à table™

avec nos 16 fiches-recettes

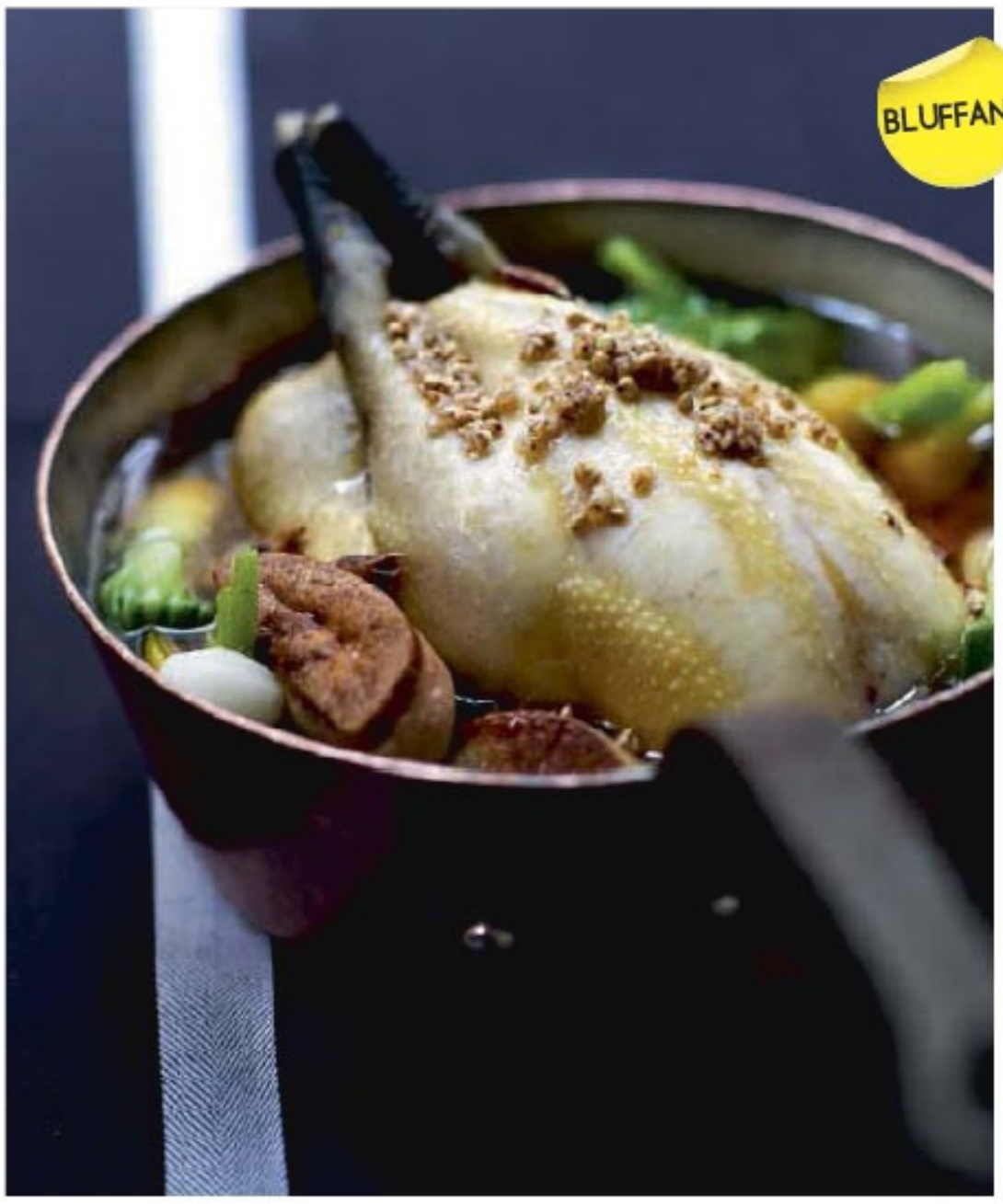
Pour avoir toujours sous la main vos fiches-recettes sans les abîmer, voici notre boîte de rangement Elle à table. En plastique translucide (11,90 €), elle est idéale sur l'étagère de votre cuisine.
Elle est vendue avec, en option, un jeu de six intercalaires rigides en plastique (5 €) vous permettant de classer séparément entrées, plats et desserts… Ainsi qu'un ensemble de 200 étuis plastifiés (7 €) pour protéger vos fiches individuellement.

Bon de commande en page 181

P

VOLAILLE FERMIÈRE EN POT-AU-FEU DE CREVETTES, FOIE GRAS

ELLE Ā TABLE N° 85



D

COCKTAIL STREUSEL-ORANGE

ELLE Ā TABLE N° 85

D

COMME UN CAKE POP

ELLE Ā TABLE N° 85

D

FRAMBOISIER

ELLE Ā TABLE N° 85

Dessert / Facile / Bon marché

COMME UN CAKE POP *(6 pers.)*

Préparation : 15 mn / Cuisson : 15 mn

Pour le gâteau :
100 g de chocolat noir - 4 œufs
200 g de beurre - 150 g de sucre
150 g de farine - 75 g de Maïzena
1/2 sachet de levure - noix de coco
Pour la crème :
250 g de mascarpone
Pour le glaçage :
1 blanc d'œuf - 20 gouttes
de jus de citron - colorant rouge
150 g de sucre glace

1 Allumez le four sur th. 6/180°. Faites fondre le chocolat avec le beurre au bain-marie, puis lissez la préparation au fouet. Fouettez les œufs entiers avec le sucre, ajoutez la farine, la Maïzena, la levure, ajoutez le mélange chocolat-beurre fondu, mélangez et répartissez la pâte dans des moules en silicone en forme de sphère, sans remplir les alvéoles jusqu'en haut. Faites cuire dans le four 12 à 15 mn, puis laissez refroidir.

2 Préparez le glaçage, battez un peu le blanc d'œuf avec le jus de citron pour le faire mousser, ajoutez le sucre glace et quelques gouttes de colorant, puis remuez jusqu'à ce que vous ayez une consistance fluide mais pas trop liquide, rajoutez du sucre si nécessaire. Lissez la surface des demi-boules en la coupant net avec un couteau, mixez les miettes de gâteau récupérées et mélangez-les au mascarpone. Etalez cette préparation sur une demi-boule, puis collez une autre par-dessus pour former une boule, couvrez-la de glaçage et roulez-la dans la noix de coco. Procédez ainsi pour les autres boules.

à table + **Vous n'avez pas de moules en silicone ? Faites le cake dans un moule à manqué et prélevez des boules avec une cuillère à glace.**

photo **Jérôme Bilic** - réalisation **Marie Leteuré**

Plat / Facile / Cher

VOLAILLE FERMIÈRE EN POT-AU-FEU DE CREVETTES ET FOIE GRAS *(4 pers.) Prép. : 30 mn / Cuisson : 1 h 20 mn*

1 volaille fermière
2 carottes épluchées
2 carottes jaunes épluchées
8 navets bottes épluchés
4 bâtons de céleri-branche
8 morceaux de chou pak choï
(ou 1/2 chou vert)
100 g de kacha (sarrasin grillé)
20 g de beurre demi-sel
foie gras de canard
(4 morceaux de 80 g)
Pour la sauce :
400 g de crevettes grises
1 bâton de citronnelle en dés
20 g de gingembre en dés
2 tomates en dés
1 carotte en dés
1 bâton de céleri-branche en dés

1 Dans une casserole, faites bouillir de l'eau salée. Ajoutez la volaille et les légumes entiers, sauf le chou pak choï. Faites cuire à feu doux pendant 1 h 20 mn. Ôtez la volaille du bouillon et taillez les légumes joliment. Découpez le chou en lanières.

2 Dans une autre casserole, déposez les crevettes, un peu d'eau, la citronnelle, le gingembre, les dés de tomates, de carottes et de céleri-branche, laissez cuire à feu doux 1 h et passez au chinois. Réservez.

3 Poêlez le foie gras de canard dans une poêle, jusqu'à d'obtention d'une jolie coloration.

4 Dans une casserole, faites fondre un peu de beurre, versez la kacha, mouillez avec un peu d'eau, salez et poivrez. Faire cuire 5 mn. Réservez.

5 Dans une cocotte, disposez la volaille, les légumes, les lanières de chou pak choï, la kacha de sarrasin, le bouillon de crevettes. Réchauffez le tout et servez avec le foie gras poêlé.

photo **Jean-Claude Amiel** - réalisation **Sandrine Giacobetti**

Dessert / Facile / Bon marché

FRAMBOISIER *(4 pers.)*

Préparation : 15 mn / Cuisson : 10 mn

150 g de framboises
250 g de purée de framboise
100 g de jus de mandarine
100 g de jus d'orange
200 g de Jus de pomme
1/2 c. à café de cannelle
200 g de glaçons pilés
Pour les toasts de croissants
1 croissant de la veille
30 g de chocolat blanc fondu

1 Déposez 4 verres dans le congélateur pour les glacer. Préchauffez le four sur th. 7/220°. Coupez de très fines tranches de croissant, posez-les entre deux plaques, et enfournez pendant quelques minutes. Laissez refroidir. Collez les tranches de croissant sur les verres avec du chocolat blanc fondu.

2 Mélangez tous les ingrédients destinés au framboisier, passez-les au shaker, puis filtrez l'ensemble dans des verres remplis de glaçons pilés. A boire très frais. Si besoin, ajoutez de l'eau minérale, pour fluidifier.

photo **Jean-Claude Amiel** - recette **Christophe Felder**

Dessert / Facile / Bon marché

COCKTAIL STREUSEL-ORANGE *(4 pers.)*

Préparation : 15 mn / Cuisson : 10 mn

4 cl de purée de kalamansi
ou de citron vert
12 cl de purée de banane fraîche
20 cl de jus d'orange
12 cl de pulpe de fruits
de la passion
12 cl de jus de pomme
150 g de glace pilée
Pour le Streusel
50 g de beurre
50 g de sucre semoule
75 g de farine
1 pincée de sel
1 pincée de quatre-épices
sucre glace

1 Mettez tous les ingrédients du Streusel dans un bol et roulez-les entre vos mains pour obtenir des grumeaux sableux réguliers. Tassez ces grumeaux dans des petits cercles du diamètre des verres à cocktail, sur une épaisseur de 3 mm, recouvrez de quelques grumeaux de streusel sans les tasser, faites cuire pendant 10 mn. Laissez les Streusels refroidir et saupoudrez-les finement de sucre glace.

2 Passez les purées, jus et pulpe de fruits au blender avec de la glace pilée. Versez le mélange dans un verre, déposez un sablé de Streusel sur le dessus du verre et garnissez d'une cerise.

à table + **Vous trouverez les purées de fruits à commander en ligne sur edelices.com**
On les trouve également chez le producteur Cap fruit, tél. 01 80 87 63 90 ou directement sur le site cap-gourmet.capfruit.com pour connaître l'adresse dans votre région.

photo **Jean-Claude Amiel** - recette **Christophe Felder**

D

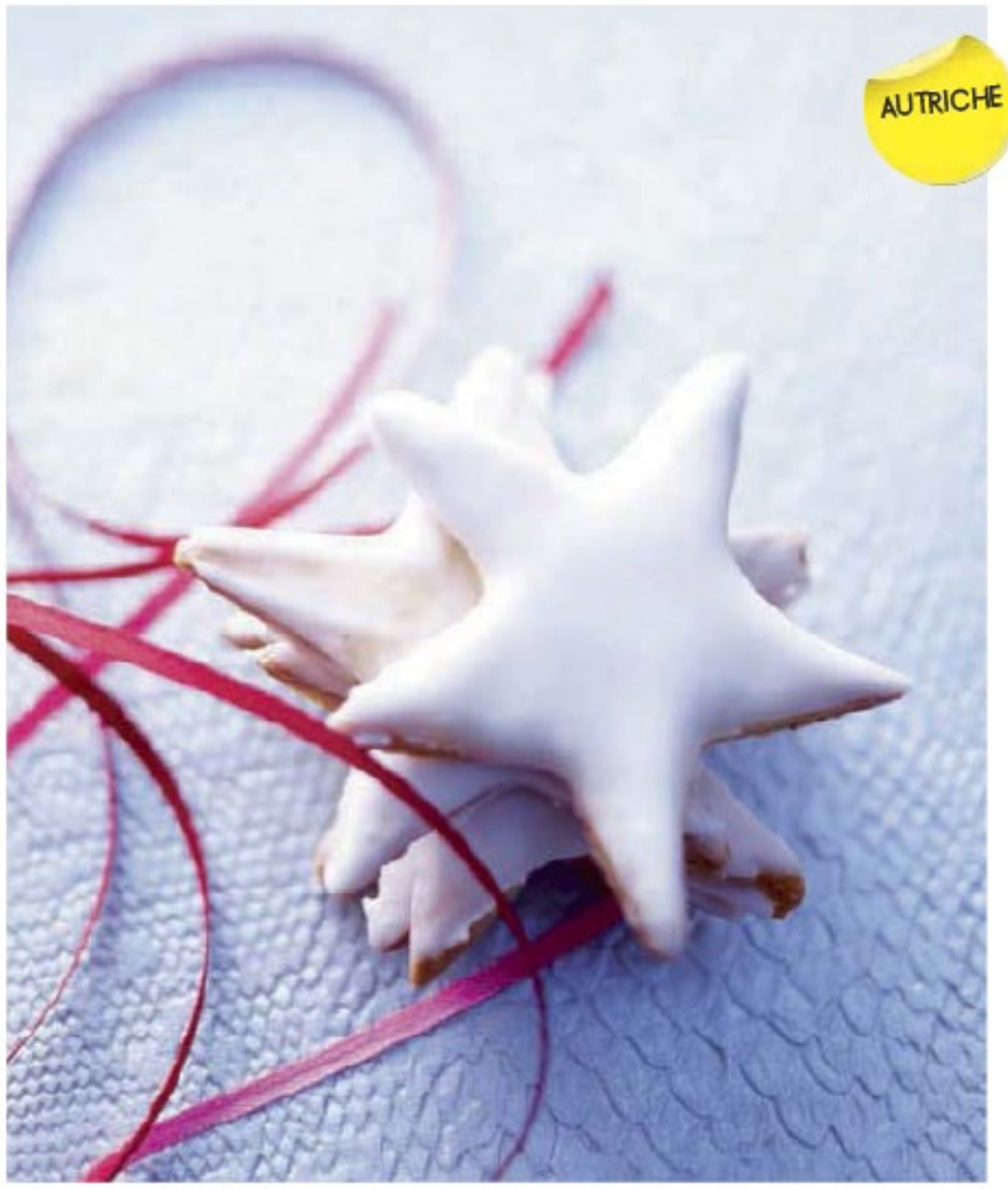
BISCUITS FOURRĒS

ELLE Ā TABLE N° 85

D

ETOILES AU CITRON

ELLE Ā TABLE N° 85



D

FLORENTINS AUX GRAINES ET ORANGES CONFITES

ELLE Ā TABLE N° 85

D

MACARONS AUX AMANDES

ELLE Ā TABLE N° 85

ETOILES AU CITRON *(pour 40 biscuits environ)*

Préparation : 15 mn / Cuisson : 10 mn / Repos au frais : 1 h

250 g de farine + 1 peu
1 pincée de sel
1 c. à café rase de levure
80 g de sucre glace
1 sachet de sucre vanillé
1 jaune d'œuf
1 citron bio
10 cl de crème fleurette
100 g de beurre mou
Pour le glaçage :
100 g de sucre glace
1 blanc d'œuf
le jus de 1/2 citron

1 Mettez la farine, le sucre glace et la levure dans le bol du robot, ajoutez le sel, le sucre vanillé, le jaune d'œuf, le zeste et le jus du citron, la crème, le beurre mou, fouettez à petite vitesse jusqu'à ce que la pâte forme une boule et mettez-la au frais 1 h.
2 Allumez le four sur th. 6/180°, tapissez 1 ou 2 plaques à pâtisserie de papier sulfurisé ou d'un tapis de cuisson en silicone.
3 Etalez la pâte sur le plan de travail fariné sur une épaisseur de 5 mm, puis découpez des étoiles avec un emporte-pièce.
4 Disposez-les au fur et à mesure sur les plaques du four et faites-les cuire 10 mn environ.
5 Préparez le glaçage ; fouettez le sucre glace avec le jus du ½ citron et le blanc d'œuf, et étalez ce glaçage sur les étoiles. Laissez-les refroidir sur une grille.

à table + **Vous pouvez teinter le glaçage avec des colorants alimentaires ou bien le parfumer avec des zestes d'agrumes.**

photo **Jérôme Bilic** - réalisation **Marie Leteuré**

Dessert / Facile / Bon marché

BISCUITS FOURRÉS *(pour 25 pièces environ)*

Préparation : 20 mn / Cuisson : 10-15 mn / Au frais : 2 h

220 g de beurre mou
80 g de sucre glace
1 blanc d'œuf
250 g de farine + un peu
50 g de noix en poudre
1 c. à café de vanille en poudre ou les graines de 1 gousse de vanille
Pour le glaçage :
250 g de sucre glace
1 blanc d'œuf
le jus de 1 citron - colorants
sucre glace

1 Mettez tous les ingrédients dans le bol du robot et faites fonctionner à petite vitesse jusqu'à ce que la pâte forme une boule. Mettez-la au frais au moins 2 h. Allumez le four sur th. 6/180° et tapissez 2 plaques à pâtisserie de papier sulfurisé ou de tapis de cuisson en silicone.
2 Etalez la pâte sur le plan de travail fariné, découpez des formes avec des emporte-pièces, puis percez la moitié des biscuits d'un trou au centre.
3 Faites cuire les biscuits 10 à 15 mn, puis laissez-les refroidir.
4 Préparez le glaçage ; battez le blanc d'œuf au fouet, ajoutez le jus de citron et le sucre glace, répartissez le glaçage dans autant de petits gobelets que de couleurs souhaitées et ajoutez 1 ou 2 gouttes de colorant dans chaque bol. Etalez un peu de glaçage sur 1 biscuit, puis collez son double percé par-dessus. Recommencez jusqu'à ce que tous les biscuits soient assemblés.

à table + **Vous pouvez, de la même façon, fourrer les biscuits avec de la confiture de framboise ou de la marmelade d'orange.**

photo **Jérôme Bilic** - réalisation **Marie Leteuré**

Dessert / Facile / Bon marché

MACARONS AUX AMANDES *(pour 40 pièces environ)*

Préparation : 10 mn / Cuisson : 20 mn

3 blancs d'œufs
1 pincée de sel
300 g de sucre
300 g d'amandes en poudre
15 amandes entières

à table + **Vous pouvez saupoudrer les macarons d'un nuage de sucre glace avant de les cuire.**

1 Allumez le four sur th. 5 /150°, tapissez 2 plaques à pâtisserie d'une feuille de papier sulfurisé ou d'un tapis de cuisson en silicone.
2 Battez les blancs d'œufs en neige avec le sel, puis ajoutez le sucre en pluie à la fin. •Mélangez les amandes en poudre aux blancs battus en soulevant délicatement la préparation, puis à l'aide de 2 c. à café déposez des petits macarons sur les plaques du four.
3 Coupez les amandes en 2 ou 3 et plantez-en un éclat sur chaque macaron.
4 Faites cuire environ 20 mn et laissez refroidir dans le four.
5 Conservez vos macarons dans une boîte en fer.

photo **Jérôme Bilic** - réalisation **Marie Leteuré**

Dessert / Facile / Bon marché

FLORENTINS AUX GRAINES ET ORANGES CONFITES

(pour 20 pièces)

Préparation : 1 mn / Cuisson : 20 mn / Au frais : 2 h

100 g de beurre
100 g de sucre de canne blond
100 g de miel
80 g d'oranges confites hachées
20 g de noisettes concassées
20 g d'amandes effilées
20 g de graines de courge
20 g de graines de tournesol
20 g de graines de lin
100 g de farine
200 g de chocolat noir

1 Allumez le four sur th. 6/180° et tapissez un moule rectangulaire ou un plat à gratin de 25 x 15 cm environ de papier sulfurisé.
2 Faites chauffer le beurre, le sucre, le miel dans une grande casserole et ajoutez les oranges confites, les noisettes, les graines et la farine, mélangez bien et étalez cette préparation épaisse dans le moule en appuyant avec une spatule.
3 Parsemez d'amandes effilées et faites cuire 20 mn environ.
4 Laissez tiédir 10 mn, puis prédécoupez les biscuits quand le gâteau est encore chaud et laissez refroidir complètement.
5 Finissez de couper les biscuits après avoir démoulé le gâteau sur une planche à découper.
6 Faites fondre le chocolat cassé en morceaux au bain-marie ou au micro-ondes, lissez-le en remuant et versez quelques filaments de chocolat sur les biscuits. Mettez-les au frais sur un papier sulfurisé pour que le chocolat durcisse.

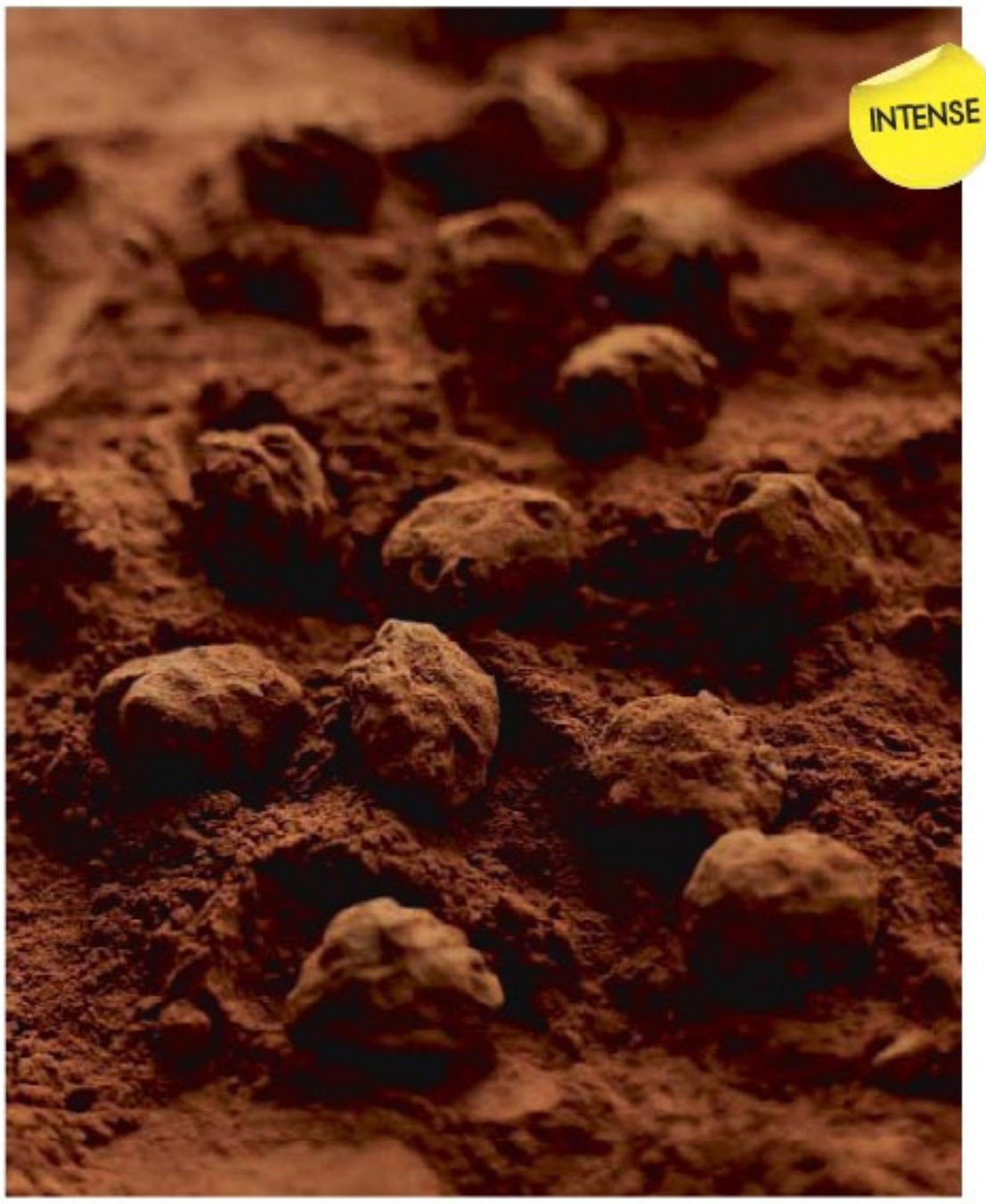
à table + **Vous trouverez toutes les graines dans les magasins bio.**

photo **Jérôme Bilic** - réalisation **Marie Leteuré**

D

TRUFFES AU CHOCOLAT

ELLE Ā TABLE N° 85



D

MENDIANTS

ELLE Ā TABLE N° 85

PUBLICITÉ

RISOTTO À LA CRÈME DE PARMESAN & TRUFFE ET AUX LAMELLES DE TRUFFE D'ÉTÉ À L'HUILE D'OLIVE O&CO.

PUBLICITÉ

CRÈME DE PARMESAN & TRUFFE SÉLECTION O&CO. ET TRUFFE D'ÉTÉ À L'HUILE D'OLIVE O&CO.

OLIVIERS & CO.

OLIVIERS & CO. PUBLICITÉ

RISOTTO À LA CRÈME DE PARMESAN & TRUFFE ET AUX LAMELLES DE TRUFFE D'ÉTÉ À L'HUILE D'OLIVE O&CO.

Pour 4 personnes.
Préparation 25 minutes.
Cuisson 20 minutes.

250 g de **riz à risotto Carnaroli O&CO.**
6 cuillères à café de **crème de parmesan & truffe d'été sélection O&CO.**
1 pot de **truffe d'été à l'huile d'olive O&CO.**
4 échalotes
50 g de beurre
1 litre de bouillon de volaille
4 cuillères à soupe **d'huile d'olive vierge extra florale O&CO.**
Sel, poivre du moulin

1. Épluchez et ciselez les échalotes, faites-les revenir à feu doux sans coloration dans une cocotte avec le beurre et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.

2. Versez le riz et mélangez délicatement.

3. Ajoutez le bouillon petit à petit jusqu'à la cuisson du riz, qui doit rester légèrement croquant.

4. Incorporez la crème de parmesan & truffe d'été, mélangez, salez et poivrez.

5. Répartissez le risotto dans quatre assiettes creuses, disposez les lamelles de truffe d'été sur le dessus puis arrosez d'un filet d'huile d'olive.

TRUFFES AU CHOCOLAT *(pour 70 truffes)*

Préparation : 30 mn / Cuisson : 15 mn / Repos : 24 h

260 g de crème fleurette
250 g de chocolat noir à 70 % de grande origine + 200 g pour enrober les truffes
40 g de beurre
poudre de cacao non sucré

1 Faites bouillir 260 g de crème fleurette petit à petit, incorporez la crème sur 250 g de chocolat noir à 70 % de grande origine afin de bien lier l'ensemble, exactement comme pour une mayonnaise. La ganache réussie doit être lisse et brillante. Ajoutez 40 g de beurre en petits dés.
2 Faites refroidir la ganache et détaillez des petites boules en les roulant à la main. Laissez "croûter" 24 h à température ambiante entre 18 et 22°.
3 Trempez-les dans du chocolat noir fondu doucement à 45°, laissez-les refroidir un peu et roulez-les dans de la poudre de cacao non sucré. Laissez-les reposer pour qu'elles durcissent et secouez-les pour enlever l'excédent de cacao.

à table + **Prévoyez des truffes de la taille d'une noix (environ 10 g).**
> Edouard Hirsinger recommande de déguster les truffes avec un rhum vieux martiniquais de la distillerie Neisson.

photo **J.-C. Amiel** - réalisation **S. Giacobetti**

OLIVIERS & CO. PUBLICITÉ

CRÈME DE PARMESAN & TRUFFE, SÉLECTION O&CO. ET TRUFFE D'ÉTÉ À L'HUILE D'OLIVE O&CO.

Leurs caractéristiques :
Spécialité italienne, la crème à base de fromage Parmigiano Reggiano AOP affiné 36 mois et de truffe d'été est une sauce indispensable, prête à l'emploi, qui sublimera les plats les plus simples. Préparées artisanalement à Cahors, ces fines lamelles de truffe d'été (Tuber Aestivum), qui révèle son goût subtil dès les beaux jours, sont macérées dans de l'huile d'olive vierge extra et du jus de truffe. À utiliser entières ou finement ciselées.

Accords gourmands :
CREME : toasts, mini-crostinis, pâtes, gnocchis, risotto, pommes de terre, asperges, viande blanche, filet de bœuf.
TRUFFE D'ETE : foie gras, bruschetta, brouillade d'œuf, tartare de veau, tournedos, sous la peau d'une volaille, purée à l'ancienne, risotto aux crevettes, tagliolini, glace vanille, crème brûlée.

BOUTIQUES OLIVIERS&CO.

AIX-EN-PROVENCE (13100)
11, rue Chabrier
ALBI (81000)
3, rue de l'Hôtel-de-Ville
ANGERS (49000)
18, rue des Lices
ANNECY (74000)
8, rue Grenette
ANTIBES (06600)
13, rue Sade
AVIGNON (84000)
19, rue St-Agricol
BAIE-MAHAULT (97122)
301 C.C. de Destreland
BORDEAUX (33000)
29, rue des Remparts
CANNES (06400)
4, rue Macé
CLERMONT-FERRAND (63000)
2, rue des Gras
COLMAR (68000)
32, rue des Marchands
DIJON (21000)
24, rue des Godrans
LILLE (59000)
85, rue Esquermoise
L'ISLE-SUR-LA-SORGUE (84800)
41, rue de la République
MANE (04300)
Parc de Pitaugier
MARSEILLE (13001)
14 bis, rue Henri Fiocca
MENTON (06500)
5, rue St-Michel
METZ (57000)
2, rue Ambroise Thomas
MONTPELLIER (34000)
30, rue des Étuves
NÎMES (30000)
10, rue de l'Hôtel-de-Ville
ORLÉANS (45000)
7, rue Charles Sanglier
PARIS (75003)
36, rue des Francs-Bourgeois
PARIS (75004)
81, rue St-Louis-en-l'Isle
PARIS (75005)
128, rue Mouffetard
PARIS (75006)
28, rue de Buci
PARIS (75012)
Chai n° 20 F3, cour St-Émilion, Bercy Village
PARIS (75015)
85, rue du Commerce
PAU (64000)
24, rue du Maréchal Joffre
PAU (64000)
Complexe de la République
PERPIGNAN (66000)
5, rue Mailly, Le Patio
REIMS (51100)
4, cours Jean-Baptiste Langlet
RENNES (35000)
11, rue Jules Simon
ROUEN (76000)
5, rue Rollon
SANARY-SUR-MER (83110)
1, rue Jean Jaurès
TOULON (83000)
9, rue Lamargue
TOULOUSE (31000)
17, rue St-Antoine-du-T
VILLEPINTE (93420)
ZAC Paris-Nord 2
www.oliviers-co.com

MENDIANTS *(30 pièces)*

Préparation : 10 mn / Cuisson : 5 mn / Repos : 1 h

250 g de chocolat de couverture
30 amandes
30 noisettes
30 raisins secs
15 cerneaux de noix
30 petits morceaux d'orange confite

1 Faites fondre les 2/3 du chocolat de couverture au bain-marie, doucement (à 45°). Râpez le restant de chocolat et ajoutez ce chocolat râpé au chocolat fondu, puis remuez délicatement jusqu'à ce le tout soit fondu.
2 A ce moment-là, le chocolat est à bonne température pour cristalliser rapidement et donc rester bien brillant. Mettez-le dans une poche à douille et répartissez-le sur un support souple (tapis de cuisson en silicone) en palets de 3 cm de diamètre.
3 Collez sur chaque palet 1 amande et 1 noisette préalablement grillées à sec dans une poêle, quelques raisins secs, 1/2 cerneau de noix et 1 morceau d'orange confite. Laissez refroidir, puis décollez délicatement.

à table + **Edouard Hirsinger recommande de déguster les mendiants avec un vin de paille d'Arbois.**

photo **J.-C. Amiel** - réalisation **S. Giacobetti**

E

PETITS CHAUSSONS AUX ANCHOIS

ELLE Ā TABLE N° 85

P

CHAPON ET POTIRON RŌTI

ELLE Ā TABLE N° 85

E

TOASTS Ā LA BOUTARGUE

ELLE Ā TABLE N° 85

P

MORUE MIJOTĒE, POLENTA ET LĒGUMES D'HIVER

ELLE Ā TABLE N° 85

CHAPON ET POTIRON RÔTIS *(6 pers.)*

Préparation : 15 mn / Cuisson : 2 h 30 mn

1 chapon - 1 oignon
1 bouquet de persil
1 bouquet d'estragon
50 g de beurre
3 l de bouillon de volaille frais ou reconstitué
poivre du moulin
1 potiron vert d'Hokkaido

1 Faites chauffer le bouillon de volaille frais , mettez l'oignon coupé en morceaux, le persil et l'estragon à l'intérieur du chapon après l'avoir salé et poivré, puis cousez-le ou ficelez-le solidement.
2 Plongez le chapon dans le bouillon et laissez frémir 30 mn. Réservez un peu de bouillon. Allumez le four sur th. 7/210°. Egouttez le chapon, puis placez-le dans un grand plat à four, salez, poivrez, répartissez le beurre en parcelles dessus et faites cuire pendant 1 h en arrosant souvent la volaille avec le jus de cuisson, ajoutez éventuellement du bouillon de volaille au cours de la cuisson.
3 Lavez le potiron et coupez-le en tranches en retirant les graines, puis mettez-les autour du chapon, salez, poivrez et poursuivez la cuisson encore 1 h. Vous pouvez retourner le chapon à mi-cuisson.

à table + **Vous pouvez remplacer le potiron Hokkaido par du potimarron ou un mélange de légumes racines.**

photo **Jérôme Bilic** - réalisation **Marie Leteuré**

PETITS CHAUSSONS AUX ANCHOIS *(6 pers.)*

Préparation : 15 mn / Cuisson : 10 mn / Repos : 30 mn

Pour la pâte
250 g de farine
2 c. à soupe d'huile d'olive
1 sachet de levure de boulanger lyophilisée
Pour la garniture
2 oignons - 1 pincée d'origan
2 c. à soupe d'huile d'olive
50 g d'olives noires
1 petite boîte de filets d'anchois,
2 c. à café de câpres - 1 tomate
250 g de mozzarella di buffala

1 Mélangez la farine, l'huile d'olive, la levure, une belle pincée de sel et 35 cl d'eau dans un saladier. Travaillez la pâte à la main, formez une boule, puis laissez-la reposer à température ambiante pendant 30 mn.
2 Pelez et hachez les oignons, puis faites-les compoter à feu doux dans une poêle, avec l'huile d'olive et l'origan, pendant 15 mn, en remuant. Hachez les olives et les anchois. Coupez la tomate en minuscules dés. Mélangez le tout dans un bol, ajoutez les câpres. Poivrez, mais ne salez pas.
3 Egouttez et découpez la mozzarella en petits dés. Travaillez la pâte 3 mn, puis étalez-la sur le plan de travail fariné.
4 Préchauffez le four sur th. 6/180°. Découpez des cercles de 6 cm de diamètre, ajoutez une petite noisette du mélange aux oignons au centre, et de la mozzarella. Refermez les chaussons en soudant le bord avec un peu d'eau. Rangez-les sur une plaque à pâtisserie antiadhésive et faites cuire 10 mn à four chaud. Dégustez tiède.

à table + **Ces petits chaussons peuvent être servis accompagnés d'une salade verte ou avec la soupe de châtaignes et pois chiches. Ne les salez pas, car anchois et câpres le sont déjà.**

photo **J.-C. Amiel** - réalisation **S. Giacobetti** - recette **V. Liégeois**

MORUE MIJOTÉE, POLENTA ET LÉGUMES D'HIVER

(4 pers.) Prép. : 40 mn / Cuisson : 1 h 20 mn / Repos : 30 mn

500 g de morue dessalée
2 c. à soupe d'huile d'olive
1/2 bouquet de persil
2 gousses d'ail - 1 oignon
30 cl de lait - 30 g de farine
1 pincée de muscade
150 g de polenta blanche
1 cardon
1 petit morceau de courge
1 panais - 1 fenouil
2 carottes

1 Jetez la polenta en pluie dans 1 l d'eau bouillante salée. Faites cuire 5 mn à feu moyen, en remuant sans arrêt avec un fouet. Versez dans un plat assez large et laissez refroidir pendant 30 mn. Découpez à l'emporte-pièce.
2 Pelez et émincez l'ail et l'oignon. Rincez et hachez le persil. Dans une cocotte à fond épais, faites dorer ail, oignon dans l'huile, à feu doux, 10 mn, en remuant. Rincez et épongez la morue. Coupez-la en 8 morceaux. Farinez-les, puis ajoutez-les dans la cocotte, parsemez le persil haché. Faites dorer à feu vif pendant 5 mn, en retournant délicatement les morceaux. Ajoutez le lait, la muscade, du sel (peu), du poivre. Couvrez et laissez mijoter à feu très doux pendant 30 mn.
3 Lavez le cardon et le fenouil, puis émincez-les en éliminant les parties fibreuses. Pelez les carottes, la courge et le panais, puis coupez-les en dés. Faites cuire les cardons à la vapeur pendant 15 mn. Ajoutez le fenouil et la carotte et poursuivez la cuisson pendant 15 mn. Gardez les légumes au chaud. Réchauffez la polenta 2 mn au micro-ondes (ou 10 mn au four). Servez la morue en sauce, accompagnée de polenta et de petits légumes à la vapeur.

photo **J.-C. Amiel** - réalisation **S. Giacobetti** - recette **V. Liégeois**

TOASTS À LA BOUTARGUE *(6 pers.)*

Préparation : 10 mn / Cuisson : 2 mn

150 g de boutargue ou plus
beurre salé
12 tranches de pain de mie
Max Poilâne

1 Faites griller le pain de mie d'un seul côté, laissez-le refroidir, retirez la croûte, puis beurrez-le.
2 Enlevez la cire de protection de la boutargue et éventuellement la petite peau qui la recouvre et coupez-la en lamelles avec un couteau. Répartissez les lamelles sur les tranches de pain, puis recoupez-les en 4. Servez les toasts à l'apéritif avec du champagne.

à table + **La boutargue ou poutargue est le nom attribué aux œufs de mulet salés et séchés, vous pouvez les déguster sur des toasts, avec des pâtes ou encore vous en servir pour faire un délicieux tarama.**

photo **Jérôme Bilic** - réalisation **Marie Leteuré**

Cassegrain

"Mes Haricots Verts
extra-fins, quelle ligne,
quelle finesse !"

Existe en 3 formats*

* pour 1, 2 ou 3/4 personnes

**Cassegrain,
une autre idée du légume.**

AGENCE OUTREMANE CORRIGAN SCARLETT - Suggestion de présentation

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE MANGER TROP GRAS, TROP SUCRÉ, TROP SALÉ. WWW.MANGERBOUGER.FR

MASTERPIECE BY **POMMERY***

* Chef d'Œuvre de Pommery.

EXPERIENCE POMMERY #4

"Écrire la craie"

Bas-relief "travail in situ", mars/avril 2007. Œuvre de Daniel Buren.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.